

# *MENU #1*



55€

*the price already  
includes IVA  
and artist cover.*

## ***Appetizers***

*(Selection of the following appetizers to share)*

*Comté Chesse  
Morcela Croquettes  
Prawns with herbs  
Couvert*

## ***Main course***

*Cauliflower Glazed with Madeira Wine  
spinach satay and sorrel*

*Confit seabass  
vin jaune sauce & burnt carrots*

## ***Desserts***

*Goat milk crème brûlée  
Sable cheesecake  
Sorbet*

*(Please note, that in this menu option is already included ½ bottle of POUSIO wine per person )*

## *MENU #2*



60€

*the price already  
includes IVA  
and artist cover.*

### ***Appetizers***

*(Selection of the following appetizers to share)*

*Comté Chesse  
Morcela Croquettes  
Prawns with herbs  
Couvert*

### ***Main course***

*Cauliflower Glazed with Madeira Wine  
spinach satay and sorrel*

*Acorn fed pig  
Gremolata, judas ear mushroom and lardo*

### ***Desserts***

*Goat milk crème brûlée  
Sable cheesecake  
Sorbet*

*(Please note, that in this menu option is already included ½ bottle of POUSIO wine per person )*

## MENU #3



65€

*the price already  
includes IVA  
and artist cover.*

### **Starters**

*(Selection of the following starters to share)*

#### **Beetroot salad**

*With horseradish condiment and citrus powder*

#### **Veal Tartare**

*Matured meat fat and yolk sauce, fine herb dijonnaise*

#### **Prawns with herbs**

*Our Shrimp with the house spicy sauce and lemon*

### **Main course**

#### **Acorn fed pig**

*Gremolata, judas ear mushroom and lardo*

#### **Octopus**

*Octopus confit in olive oil and sautéed with chorizo  
served with cauliflower puree, and garnished with confit tomatoes.*

*Cauliflower Glazed with Madeira Wine  
spinach satay and sorrel*

### **Desserts**

*Goat milk crème brûlée*

*Sable cheesecake*

*Smoked ice cream, aged vinegar*

*(Please note, that in this menu option is already included ½ bottle of POUSIO wine per person )*

# MENU #1



55€

*o preço já inclui  
IVA  
e taxa do artista.*

## ***Aperitivo***

*(Seleção dos seguintes aperitivos para partilhar)*

*Queijo Comté  
Croquete de Morcela  
Camarões com ervas*

## ***Prato Principal***

*Couve flor glaceada com vinho da madeira  
satay de espinafres e azeda*

*Filet de robalo confitado  
Molho de vin jaune e cenoura queimada*

## ***Sobremesa***

*Crème brûlée de chocolate  
Crème brûlée de chocolate negro com licor de cassis com toranja desidratada*

*Cheesecake  
Framboesa, pure de frutos vermelhos e sable*

*Sorbet*

*(Por favor, note que neste menu está incluída ½ garrafa de vinho POUSIO por pessoa )*

## *MENU #2*



60€

*o preço já inclui  
IVA  
e taxa do artista.*

### ***Aperitivo***

*(Seleção dos seguintes aperitivos para partilhar)*

*Queijo Comté  
Croquete de Morcela  
Camarões com ervas*

### ***Prato Principal***

*Couve flor glaceada com vinho da madeira  
satay de espinafres e azeda*

*Pluma de porco preto gremolata  
orelha de judas e tossinho fumado*

### ***Sobremesa***

*Crème brûlée de chocolate  
Crème brûlée de chocolate negro com licor de cassis com toranja desidratada*

*Cheesecake  
Framboesa, pure de frutos vermelhos e sable  
Sorbet*

*(Por favor, note que neste menu está incluída ½ garrafa de vinho POUSIO por pessoa )*

# MENU



65€

o preço já inclui  
IVA  
e taxa do artista.

## ***Entradas***

*(Seleção das seguintes entradas para partilhar)*

### ***Tartaro de vitela***

*molho de gema e gordura de carne maturada, dijonaise de ervas finas*

### ***Salada de beterraba***

*com condimento de rábano e pó de citrinos*

### ***Camarões com ervas***

*Os nossos Camarões ao molho picante da casa e limão*

## ***Prato Principal***

### ***Polvo***

*Polvo confitado em azeite e puxado de chouriço com puré de couve-flor chamando o tomate confitado para sua apresentação*

### ***Couve flor glaceada com vinho da madeira***

*satay de espinafres e azeda*

### ***Pluma de porco preto gremolata***

*orelha de judas e tossinho fumado*

## ***Sobremesa***

### ***Crème brûlée de leite de cabra***

*Sable cheesecake*

*Gelado de nata fumado*

*vinagre velho*

*(Por favor, note que neste menu está incluída ½ garrafa de vinho POUSIO por pessoa )*