



Menu Degustação Tasting Menu

138€
por pessoa . per person

Prato das Cinco Bênçãos Five Blessings Platter

(Peixe fumado ao estilo de Xangai, frango embriagado com vinho Huadiao, glúten de trigo guisado com cogumelos e bambu “Quatro Alegrias”, rabanete vermelho em flor e mil-folhas de batata com chouriço e caviar)
(Shanghai-Style Smoked Fish, Huadiao Drunken Chicken, Four-Joy Braised Wheat Gluten with Mushrooms and Bamboo, Red Flower Radish, Potato Mille Feuille with Chorizo and Caviar)

Sopa de Tofu com Crisântemo e Cogumelo de Bambu Chrysanthemum Tofu Soup with Bamboo Fungus

Robalo ao Estilo Pastor Róbalo al Pastor

Porco Agridoce com Ananás,
servido com Arroz Jasmim Tailandês
Sweet and Sour Pork with Pineapple
served with Thai Jasmine Rice

Taco Mexicano de Frango Mexican Chicken Taco

Cogumelos Jade Brancos Escaldado
em Água de Nascente com Legumes da Estação
Spring Water Poached White Jade Mushroom
with Seasonal Vegetables

Mousse de Manga e Inhame Perfumado Fragrant Mango and Yam Mousse

Bolo de Três Leites Tres Leches Cake



Menu Experiência Experience Menu

118€
por pessoa . per person

Prato das Cinco Bênçãos Five Blessings Platter

(Peixe fumado ao estilo de Xangai, frango embriagado com vinho Huadiao, glúten de trigo guisado com cogumelos e bambu “Quatro Alegrias”, rabanete vermelho em flor e mil-folhas de batata com chouriço e caviar)
(Shanghai-Style Smoked Fish, Huadiao Drunken Chicken, Four-Joy Braised Wheat Gluten with Mushrooms and Bamboo, Red Flower Radish, Potato Mille Feuille with Chorizo and Caviar)

Sopa de Tofu com Crisântemo e Cogumelo de Bambu Chrysanthemum Tofu Soup with Bamboo Fungus

Robalo ao Estilo Pastor Róbalo al Pastor

Porco Agridoce com Ananás,
servido com Arroz Jasmim Tailandês
Sweet and Sour Pork with Pineapple
served with Thai Jasmine Rice

Cogumelos Jade Brancos Escaldado
em Água de Nascente com Legumes da Estação
Spring Water Poached White Jade Mushroom
with Seasonal Vegetables

Mousse de Manga e Inhame Perfumado Fragrant Mango and Yam Mousse