



GUARITA
RESTAURANTE

MENU DE JANTAR

CHEF DANIEL ALMEIDA

AMUSE BOUCHE

Patanisca | Couve fermentada |
Queijo de Nisa
Croquete de Pombo e Bacon caseiro
Ovas de Bacalhau | Pepino |
Vinagre de Sidra

COUVERT

Pão artesanal | Manteiga | Flor de Sal

01

Corvina | Cebolete | Dióspiro | Lima | Agrião

02

Pombo | Castanha | Cogumelo | Amora

03

Degustação de Veadado maturado |
Abóbora | Bimi

PRÉ-SOBREMESA

Maracujá | Côco | Ameixa

SOBREMESA 1

Chocolate negro | Caramelo | Amendoim

SOBREMESA 2

Figo | Mel | Vinho Tinto

MENU DE DEGUSTAÇÃO 60€ / PAX

Seleção de 3 Vinhos
Água e Café/Chá
25 € / pax

Seleção de 5 Vinhos
Água e Café/Chá
40 € / pax

DINNER MENU

CHEF DANIEL ALMEIDA

AMUSE BOUCHE

Patanisca | Fermented Cabbage | Nisa Cheese
Pigeon & Homemade Bacon Croquette
Cod Roe | Cucumber | Cider Vinegar

COUVERT

Artisan Bread | Butter | Fleur de Sel

01

Meagre | Spring Onion | Persimmon |
Lime | Watercress

02

Pigeon | Chestnut | Mushroom | Blackberry

03

Aged Venison Tasting | Pumpkin | Bimi

PRE-DESSERT

Passion Fruit | Coconut | Plum

SOBREMESA 1

Dark Chocolate | Caramel | Peanut

SOBREMESA 2

Fig | Honey | Red Wine

DINNER TASTING MENU €60 / PAX

3 Wines Selection,
Water & Coffee/Tea
€25 / pax

5 Wines Selection,
Water & Coffee/Tea
€40 / pax

RESERVAS: T: +351 245 240 990

IVA incluído à taxa legal em vigor.
Dispomos de lista de alergénios

BOOKINGS: T: +351 245 240 990

VAT included
Please inform us of any special dietary requirements