



TAVARES

Servicio de pan 4

À LA CARTE

ENTRANTE

- Vichyssoise* de coliflor, Cangrejo Real y manzana *Granny Smith* 25
Salmón Balik, blinis, *crème fraîche* 25
Caviar Oscietra Prestige 20gr 85
Burrata DOP, tomate, albahaca, piñón y vinagre balsámico 24 meses 18
Foie gras, higo y brioche de frutos secos 20

PESCADO

- Lenguado *Meunière*, patata *Hasselback* y guisantes 40
Risotto de bogavante y *champagne* 42
Pulpo asado, patata, pimiento y aceite de oliva 28
Bacalao “à Brás” con yema confitada 25

CARNE

- Perdiz “*Convento de Alcântara*”, *foie gras* y trufa 44
Arroz con pato y embutidos ahumados 28
Filete “*Tavares*”, patata *pont-neuf* y esparregado 40
Presa de Cerdo Ibérico, almejas “*Bulhão Pato*” y pickles 34

TAVARES

Salmón *Balik*, blinis, *crème fraîche*
Vichyssoise de coliflor, Cangrejo Real y manzana *Granny Smith*

Perdiz “*Convento de Alcântara*”, *foie gras* y trufa

Tarte *Tatin*, helado de nata ácida

90

DEGUSTACIÓN DE VINOS

Cinco vinos sugeridos para el menú

50