MENU
PASSAGEM DE ANO

Atum rabilho | Rábano alentejano | Tempura de algas

Gamba violeta | Coalhada de ouriço | Lima caviar

Pão de massa mãe | Manteiga de pinheiro | Piso de pinhão

Pastel de bacalhau | Pil pil de salsa | Caviar Oscietra

Pregado | Cogumelos temporada | Alho verde | Tupinambour

Boi galego | Foie gras | Couve fumada | Marmelo

Tangerina verde | Fava tonka | Merengue cítrico

Tatin de maçã reineta | Gelado de pão | Caramelo de trufa preta

Sonho de leite creme | Caviar Oscietra

190 €

75€ Pairing
105€ Pairing Premium

BROTO

NEW YEAR'S EVE MENU

Bluefin tuna | Alentejo radish | Seaweed tempura

Violet prawn | Sea urchin yogurt | Finger lime

Sourdough bread | Pine butter | Pine nut pesto

Codfish pastry | Parsley pil-pil | Oscietra caviar

Turbot | Wild mushrooms | Green garlic | Jerusalem artichoke

Galician beef | Foie gras | Smoked cabbage | Quince

Green tangerine | Tonka bean | Citrus meringue

Pippin apple tarte Tatin | Bread ice cream | Black truffle caramel

"Sonhos" | Oscietra caviar

190 €

75€ Pairing
105€ Premium Pairing

BROTO