

the mix  SUSHI
Mediterranean Fusion design

*A mente é poderosa. Imaginação e criatividade
não tem limites.
Imagination and creativity has no limits, the mind
is powerful.*

Michael Rocha
Chef Pasteleiro | Pastry Chef

LISTA DE ALERGÉNICOS ALIMENTARES *FOOD ALLERGENS CHART*



Glúten
Gluten



Aipo
Celery



Lactose
Lactose



Soja
Soy



Peixe
Fish



Sésamo
Sesame



Crustáceos
Crustacean



Moluscos
Molluscs



Frutos Casca Rija
Nuts



Amendoin
Peanuts



Ovos
Eggs



Mostarda
Mustard



Sulfitos
Sulfites



Tremoços
Lupin



Vegetariano
Vegetarian

Teremos todo o gosto em esclarecer os nossos clientes sobre quais os ingredientes que integram o nosso menu. Por favor informe-nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu pedido de acordo.

We welcome enquiries from customers who wish to know if any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your request.

SOBREMESAS

DESSERTS

PARFAIT DE CHOCOLATE DE SÃO TOMÉ

SÃO TOMÉ CHOCOLATE PARFAIT

Chocolate negro de São Tomé, banana, caramelo e laranja

São Tomé dark chocolate, banana, caramel and orange



12.00 €

CRÈME BRÛLÉE

Baunilha com frutos vermelhos

Vanilla Crème Brûlée with red berries



9.00 €

PANNA COTTA

logurte e manjeriço com sorvete de ananás

Yogurt and basil Panna Cotta with pineapple sorbet



11.00 €

SABORES ASIÁTICOS | *ASIAN FLAVOURS*

Mousse de chá verde, citrinos, texturas de sésamo preto e wasabi

Green tea mousse, citrus, black sesame textures and wasabi



14.00 €

FRUITAGE

A nossa seleção de frutas

Our selection of fruits

10.00 €

SELEÇÃO DE QUEIJO

CHEESE SELECTION

Seleção do Chef de três variedades de queijo
Chef's selection of three cheeses



15.00 €

Seleção do Chef de cinco variedades de queijo
Chef's selection of five cheeses



25.00 €

Existe livro de reclamações
Guest complaint book available