

Menu São Valentim

TIMBRE VIRTUDES 2026

BY CHEF TIAGO BONITO

"Uma noite onde cada prato é um capítulo.
Onde a delicadeza encontra a força.
E onde o amor, silenciosamente, transforma tudo."
A Bela e o Monstro – Quando o amor quebra o feitiço

135€

p/ adulto

WELCOME DRINK

"O início do encanto"

**COCKTAIL ROSE GIMLET
(GIN, ROSA, FRAMBOESA)**

COUVERT

"O início da história faz-se com simplicidade e verdade.
Texturas puras, sabores essenciais, o conforto do
primeiro gesto partilhado à mesa."

**SELEÇÃO DE PÃO DE MASSA
MÃE, MANTEIGA E SPREADS
CASEIROS, AZEITE EXTRA VIRGEM**

ENTRADA

"Entre a suavidade e o contraste nasce o encantamento.
Um equilíbrio subtil, onde o inesperado
desperta os sentidos."

**VIEIRA,
COUVE-FLOR, AVELÃ,
MARACUJÁ**

PRATO DE PEIXE

"A elegância do mar encontra a precisão do gesto.
Um momento de harmonia, fluidez
e profundidade."

**GAROUPA,
ALHO-FRANCÊS, BIVALVES,
BEURRE BLANC**

PRATO DE CARNE

"A força revela-se na sua forma mais nobre.
Intenso, envolvente, estruturado - como um
amor que amadurece."

**WELLINGTON DE NOVILHO,
BATATA ROSTI, LEGUMES SAZONAIS,
MOLHO DE VINHO TINTO**

SOBREMESA

"O feitiço quebra-se.
Ficam a doçura, a leveza e a
promessa de algo eterno."

**CHOCOLATE BRANCO,
GOIABA, CÔCO,
FRAMBOESA**

PETIT FOURS

"O final perfeito de uma história que
merece ser saboreada até
ao último detalhe."

INCLUI

**ÁGUAS, SOFT DRINKS, WINE &
COCKTAIL PAIRING E CAFETARIA**

TRAVÉS
RESTAURANTE