



GALÁXIA

VALENTINE'S DAY
SÃO VALENTIM



Amuse-bouche

Snack

Oyster pearls, Beluga caviar, yuzu, fennel, gold
Pérolas de ostra, caviar Beluga, yuzu, funcho, ouro

Starter / Entrada

Toro tuna, caviar, seaweed
Atum toro, caviar, algas

Fish / Peixe

Sea bass with scallop, oysters, citrus, ginger
Robalo com vieira, ostras, citrinos, gengibre

Meat / Carne

Aged flank steak with black truffle, two purées
Vazia maturada com trufa preta, dois purés

Pre-dessert / Pré-sobremesa

Apple vinegar sorbet
Sorbet de vinagre de maçã

Dessert / Sobremesa

"Love is in the Air" – Passion fruit cream,
rose water, raspberry ice cream
*"O amor está no ar" – Cremoso de maracujá,
água de rosas, gelado de framboesa*

Sommelier André Ferraz's wine selection

Seleção de vinhos do nosso Sommelier André Ferraz

Coffee, tea and petits fours

Café, chá e petits fours

140

por pessoa