

SPRING / PRIMAVERA 2025 COLLECTION

Chef Alessandra Montagne / Executive Chef Ana Carolina Silva

MENUS

Promenade at Cicero 60€

Vegetarian Tasting / Degustação Vegetariana 62€

Tasting Menu / Degustação 8 momentos 95€

A LA CARTE

Starters / Entradas

Asparagus, Caviar, and Asparagus Sauce / Espargos, Caviar e Molho de Espargos 18€

Smoked Beet Tartare and Goat Cheese Mousse (V) / Tártaro de Beterraba Fumada e Mousse de Queijo de Cabra (V) 20€

Mackerel, Artichoke Vinaigrette, Pine Nuts, Olives, and Confit Tomatoes / Cavala, Vinagrete de Alcachofra, Pinhão, Azeitona e Tomate Confitado 22€

Main Courses / Principais

Spelt and Carrots Variation (V) / Espelta e Variação de Cenoura (V) 28€

Octopus, Beluga Lentils, and Chorizo / Polvo, Lentilha Beluga e Chouriço 36€

Fish of the Day, Bimi, Smoked Beurre Blanc, and Red Rice / Peixe do dia, Bimi, Beurre Blanc Fumado e Arroz Vermelho 42€

Duck Magret, Potato Mille-Feuille, Truffle, and Red Endive / Magret de Pato, Mil Folhas de Batata, Trufas e Endívia Roxa 40€

Slow-Cooked Pork Belly, Smoked Celery Purée, and Beet / Poitrine de Porco a Baixa Temperatura, Puré de Aipo Fumado e Beterraba 38€

Desserts / Sobremesas

Baba à Bagaceira, Strawberries, and Diplomat Cream / Baba à Bagaceira, Morangos e Creme Diplomata 14€

Tarte Tatin, Beet and Ginger Sorbet / Tarte Tatin, Sorbet de Beterraba e Gengibre 14€

Lemon Variation Inspired by Cícero Dias' Geometric Forms / Variação de Limão Inspirada nas Formas Geométricas de Cícero Dias 18€