
BEM VINDO AO PEDRO LEMOS!

A realidade chega-nos pelos sentidos.

Tudo o que experienciamos - cada textura, cada aroma, cada sabor - é decodificado por esta única ponte entre nós e o mundo. No Pedro Lemos, honramos essa verdade primordial. Celebramos a natureza na sua forma mais pura, respeitamos os seus ciclos, abraçamos a sazonalidade. Não por dogma, mas por uma convicção simples: é assim que encontramos o sabor na sua expressão mais honesta.

Duas jornadas, uma escolha.

Sugerimos o **Menu de Degustação** - a expressão mais íntima do chef Pedro Lemos, uma jornada completa pelos territórios da nossa cozinha. Em alternativa, o **Menu À la Carte** - onde a liberdade de compor a sua viagem gastronómica se torna parte da própria experiência.

Cada convidado deve escolher o seu caminho: Degustação ou À la Carte. Esta decisão não se partilha - cada menu é único, pessoal e intransmissível entre duas ou mais pessoas. Em mesas de mais de quatro pessoas, o ritual exige harmonia: todos devem seguir a mesma direção seja na opção de menu ou na escolha dos pratos.

O vinho como linguagem.

Acreditamos que uma experiência gastronómica só está completa quando acompanhada de bom vinho. A nossa garrafeira é um reflexo das nossas paixões e percurso, dos ícones consagrados aos pequenos produtores que guardam segredos únicos. De norte a sul do país, e além-fronteiras - cada garrafa conta uma história, cada escolha revela um mundo a descobrir.

MENU DEGUSTAÇÃO

Um novo começo. A expressão mais íntima do chef Pedro Lemos

ENGUIA FUMADA
rabantes * maçã

MENU | €180 p.P

BIVALVES
espargo branco * beurre blanc

VINHOS | €120 p.P

FOIE GRAS
marmelo * brioche

SALMONETE
massada * tomate

EXTRA CAVIAR IMPERIAL
10grs | €25 p.P

POMBO
nabo * agrião

EXTRA TRUFA PÉRIGORD
10grs | €25p.P

CITRINOS
earl grey * mel

QUEIJOS | €20 p.P

AIPO
avelã * cevada

À LA CARTE

A liberdade de compor a sua viagem gastronómica

A troca silenciosa entre quem cria e quem saboreia. Uma jornada pessoal, afinada pelo nosso olhar mas moldada ao seu gosto. Um menu sem imposições, onde a escolha livre de duas entradas, um prato principal e uma sobremesa, é também parte da experiência.

duas entradas * um principal * uma sobremesa | €150 p.P

vinhos | € 85 p.P

ENTRADAS

FOIE GRAS
marmelo * brioche

ENGUIA FUMADA
rabanetes * maçã

BIVALVES
espargo branco * beurre blanc

COUVES
migas * rutabaga

PRATOS PRINCIPAIS

ATUM
raízes * dashi

SALMONETE
massada * tomate

POMBO
nabo * agrião

VACA
grão de bico * molho do rancho

EXTRA CAVIAR IMPERIAL

10grs | €25 p.P

EXTRA TRUFA PÉRIGORD

10grs | €25p.P

SOBREMESAS

CITRINOS

earl grey * mel

PÊRA

arroz jasmim * moscatel

CHOCOLATE

café * rum

QUEIJOS

Seleção de queijos Portugueses