

Substituição de produtos alergénicos:

Entrada:

Ceviche de carapau, crocante de batata doce, picle de cebola roxa, maionese de choco e ervas frescas.



Substituir o ovo pela aquafaba, a tinta de choco por carvão ativado

Prato principal:

Bochechas de porco ibérico estufadas em baixa temperatura, puré de couve flor, almofadas de feijão verde batata gratinada, crocante de batata doce.



Substituir a manteiga por creme vegetal ou mesmo o azeite

Sobremesa:

Tartelete de chocolate amargo, geleia de laranja, pera bêbeda em moscatel e curcuma, gelado de maçã assada e crocante de canela, frutos vermelhos.



Substituir as natas por natas vegetais, a farinha de trigo por farinha sem glúten, a manteiga por creme vegetal ou mesmo banana, no caso da base da tartelete e o leite por bebida vegetal