

— the —
ONE

RESTAURANT



WITH CHEFS

EPIPUREAN ENCOUNTER

BRUNO AUGUSTO & RODRIGO CASTELO

MAY 10TH . 10 DE MAIO . 20H

AN OUTSTANDING FOUR-HANDS DINNER CREATED IN COLLABORATION WITH RODRIGO CASTELO FROM Ó BALCÃO, WINNER OF A MICHELIN STAR AND A GREEN STAR FOR SUSTAINABILITY. UM JANTAR EXCEPCIONAL A QUATRO MÃOS, CRIADO EM COLABORAÇÃO COM RODRIGO CASTELO DO Ó BALCÃO, VENCEDOR DE UMA ESTRELA MICHELIN E UMA ESTRELA VERDE DE SUSTENTABILIDADE.

RESERVATIONS | RESERVAS +351 282 351 165 / +351 282 351 100 THEONERESTAURANT@TIVOLI-HOTELS.COM

(SNACK)

COSCORÃO PATTIE FROM RIVER TO SEA

COSCORÃO DO RIO ATÉ AO MAR

WILD BOAR TACO WITH BEANS AND FERMENTED CHILIES

TACO DE JAVALI, FEIJÃO E MALAGUETA FERMENTADA

— RC —

FRIED EEL WITH LOCAL GOAT CHEESE

ENGUIAS FRITAS COM QUEIJO DE CABRA DO ALGARVE

GAZPACHO PEARL AND BRAISED SARDINE

PÉROLA DE GASPACHO COM SARDINHA BRASEADA

— BA —

(STARTERS
ENTRADAS)

CRAB AND RIVER CRAYFISH TARTARE

TÁRTARO DE CARANGUEJO E LAGOSTINS DO RIO

— RC —

SLOW COOKED EGG, COPITA IBERIAN PORK
SAUSAGE AND PEAS FROTH

OVO, COPITA DE PORCO PRETO
E ESPUMA DE ERVILHAS

— BA —

(DESSERT
SOBREMESA)

ALMEIRIM STRAWBERRIES SOUP,
PAMPILHO DO SALVATERRA,
PENNYROYAL ICE CREAM

SOPA DE MORANGOS DE ALMEIRIM,
PAMPILHO DO SALVATERRA
E GELADO DE POEJO

— BA —

(MAIN COURSES
PRATOS PRINCIPAIS)

BULL TAIL AND MUSHROOMS GRATIN

GRATINADO DE RABO DE TOIRO E COGUMELOS

— RC —

COCKLES CREAMY RICE WITH OCTOPUS,
RED PRAWN AND PLANKTON AIOLI

MALANDRINHO DE BERBIGÃO COM POLVO
E CARABINEIRO E AIOLI DE PLÂNCTON

— BA —

(PETIT-FOURS)

SABLÉES,
MELOSA BONBONS,
RASPBERRY GUMMIES

AREIAS,
BOMBONS DE MELOSA,
GOMAS DE FRAMBOESAS

€95 PER PERSON | POR PESSOA

PAIRING OF PORTUGUESE WINES FROM TEJO AND ALGARVE

PAIRING DE VINHOS DO TEJO E DO ALGARVE