

HOOL

RESTAURANTE

menu degustação

Menu à Descoberta

Atum & Tomate

Capuchinhas/ Leitelho

Vieira & Trompetas

Marinhas/ Flores

Robalo & Ouriço

Yuzu/ Carolino/ Algas

Vitela & Foie Gras

Mostarda/ Acelga/ Cebolinhas

Limão & Ameixa

Merengue/ Yuzu/ Ruibarbo

Abade Priscos & Maracujá

Amêndoa/ Cidreira

6 momentos 110€

Menu Raiser - Vegetariano

Tofu & Caril

Manga/ Citrinos/ Sweet Chili

Couve-flor & Amêndoa

Amarguinha/ Noisette

Cogumelos & Acelgas

Queijo da Ilha

Limão & Ameixa

Merengue/ Yuzu/ Ruibarbo

Laranja

Ovos-Moles/ Baunilha/ Limão/ Yuzo

5 momentos 80€

Harmonização Vínica 35€

1 Branco, 1 Tinto, 1 Licoroso

Disponível só ao jantar até as 21:00h.

Para oferecernos a melhor experiência gastronómica possível,
não servimos Menu de Degustação com Serviço à Carta.

tasting menu

Discovery Menu

Tuna & Tomato

Nasturtiums / Buttermilk

Scallop & Black Trumpet Mushrooms

Sea Herbs / Flowers

Sea Bass & Sea Urchin

Yuzu/ Carolino Fish/ Seaweed

Veal & Foie Gras

Mustard / Swiss Chard / Chives

Lemon & Plum

Meringue / Yuzu / Rhubarb

Abade de Priscos & Passion Fruit

Almond / Lemon Balm

6 moments 110€

Roots Menu - Vegetarian

Tofu & Curry

Mango / Citrus / Sweet Chili

Cauliflower & Almond

Bitter Almond Liqueur / Noisette

Mushrooms & Swiss Chard

Island Cheese

Lemon & Plum

Meringue / Yuzu / Rhubarb

Orange

Soft Egg Confit / Vanilla / Lemon / Yuzu

5 moments 80€

Wine Pairing €35

1 White, 1 Red, 1 Fortified Wine

Available for dinner only until 9:00 PM.

To provide the best possible dining experience, we do not serve the tasting menu with the à la carte menu.

menú degustación

Menú Descubrimiento

Atún y Tomate

Capuchinas / Suero de Leche

Vieira y Trompetas de los Muertos

Hierbas Marinas / Flores

Lubina y erizo de mar

Yuzu/ Pescado carolino/ Algas

Ternera y Foie Gras

Mostaza / Acelga / Cebolletas

Limón y Ciruela

Merengue / Yuzu / Ruibarbo

Abade de Priscos y Maracuyá

Almendra / Hierba Luisa

6 momentos 110€

Menú Raíces - Vegetariano

Tofu y Curry

Mango / Cítricos / Sweet Chili

Coliflor y Almendra

Licor de Almendra Amarga / Noisette

Setas y Acelgas

Queso de la Isla

Limón y Ciruela

Merengue / Yuzu / Ruibarbo

Naranja

Ovos Moles / Vainilla / Limón / Yuzu

5 momentos 80€

Maridaje de vinos: 35 €

1 vino blanco, 1 tinto, 1 vino fortificado

Disponible únicamente para la cena hasta las 21:00 horas.

Para ofrecer la mejor experiencia gastronómica posible, no servimos el Menú

Degustación junto con el servicio a la carta.

menu degustação

Menu Découverte

Thon & Tomate

Capucines / Babeurre

Saint-Jacques & Trompettes de la Mort

Herbes Marines / Fleurs

Bar et oursin

Yuzu/Poisson de Caroline/Algues

Veau & Foie Gras

Moutarde / Blette / Échalote

Citron & Prune

Meringue / Yuzu / Rhubarbe

Abade de Priscos & Fruit de la Passion

Amande / Mélisse

6 instants

110€

Menu Racine - Vegetarien

Tofu & Curry

Mangue / Agrumes / Sweet Chili

Chou-fleur & Amande

Liqueur d'amande amère / Noisette

Champignons & Blette

Fromage des Açores

Citron & Prune

Meringue / Yuzu / Rhubarbe

Orange

Ovos Moles / Vanille / Citron / Yuzu

5 instants

80€

Accord mets et vins : 35 €

1 vin blanc, 1 vin rouge, 1 vin fortifié

Disponible uniquement pour le dîner jusqu'à 21h00.

Afin d'offrir la meilleure expérience gastronomique possible, nous ne servons pas le Menu Dégustation avec le service à la carte.