

PLANO®

Nascido e criado numa aldeia de Chaves, no coração de Trás-os-Montes, o chef Vítor Adão assina um projeto com raízes fincadas em Lisboa e coração (bem como a boca) apontado a casa, ao norte. É um exercício de geografia sentimental, aquele que se pratica, diariamente, a estas mesas. O resultado de uma vida vivida entre a aldeia onde nasceu e cresceu – e onde regressa sempre que pode – e as muitas horas passadas nas cozinhas dos restaurantes de fine dining onde traçou a maior parte do seu percurso profissional. É o reflexo do cozinheiro que em criança foi pastor, apaixonado pela terra e pelo território, para sempre deslumbrado pela imensidão da paisagem e pela força da natureza, incansável na busca pelo produto mais genuíno, pelos saberes que sobrevivem, pelas mãos que alimentam. Uma busca que não se limita aos contactos esporádicos – é a busca de quem acompanha os projectos de perto, de quem põe as mãos na terra, de quem conhece bem os caprichos, vontades e dificuldades de uma vida dedicada a produzir (ou não fosse a propriedade dos padrinhos, onde cresceu, o local de onde chegam a maior parte das batatas consumidas no PLANO). O trabalho de quem conhece cada produtor pelo nome, escolhendo-os a dedo para refletir da melhor forma aquilo que é a essência de Trás-os-Montes, aquilo que são as suas raízes.

É a região de Trás-os-Montes de Adão que se prova, aqui, em toda a sua imensidão e deslumbramento, em toda a sua força e temperamento. Uma carta de amor às suas origens pensada para partilhar à boca cheia, respeitando o que vem de trás sem, no entanto, recear seguir em frente, com contemporaneidade, delicadeza e elegância.



PLANO®

Menu Raízes

Momento de partilha

Seleção de pão, pickles caseiros (courgette, cebola roxa, cenoura) paio do lombo da Casa do Porco Preto, azeitonas de Suções, *flatbread* de sementes de coentros e azeite virgem extra Herdade da Figueirinha.

As Serras

Gerês: Terrina de vaca Barrosã, pickle de cenoura e molho tártaro

Larouco: Chips de batata, puré de alho negro e couve tronchuda grelhada

Barroso: Coscorão de ovas de truta, maionese de wasabi e puré de batata-doce

Montesinho: Takoyaki de cozido de porco Bísaro e caviar de algas

Nogueira: Rissol de javali

Brunheiro: Batata Kennebec, brandade de bacalhau e chicória

Miranda do Douro: Canhão Mirandês grelhado, waffle crocante e raita

Bornes: Tártaro de vitela Mirandesa, gema de ovo curada e limão Mão de Buda

Marão: Covilhete de vitela Maronesa, gel de lima e nabo

...

Couve-coração grelhada, piso de espinafres, escabeche, pickle de courgette, amêndoa e coentros

Mil-folhas de batatas, alho negro, maionese de coentros e trufa negra e tartelete de mexilhão

Tártaro de atum, leite de tigre, amendoins caramelizados e telha de pão

...

Lombo de bacalhau, sopa seca com diferentes texturas de pão, gema curada e bearnês de funcho

Lombo de porco Bísaro, berbigão, feijão verde, puré de couve-flor fermentada, jus e pão de centeio frito

...

Lingote de chocolate e gelado de queijo da Serra

Papo de anjo em calda de vinho do Porto, gelado de avelã e toffee de dendém e molho quente de amêndoa e baunilha de São Tomé e Príncipe



PLANO®

Menu Origens

Momento de partilha

Seleção de pão, pickles caseiros (courgette, cebola roxa, cenoura) paio do lombo da Casa do Porco Preto, azeitonas de Suções, *flatbread* de sementes de coentros e azeite virgem extra Herdade da Figueirinha.

As Serras

Gerês: Terrina de vaca Barrosã, pickle de cenoura e molho tártaro

Larouco: Chips de batata, puré de alho negro e couve tronchuda grelhada

Barroso: Coscorão de ovas de truta, maionese de wasabi e puré de batata-doce

Montesinho: Takoyaki de cozido de porco Bísaro e caviar de algas

Nogueira: Rissol de javali

Brunheiro: Batata Kennebec, brandade de bacalhau e chicória

Miranda do Douro: Canhão Mirandês grelhado, waffle crocante e raita

Bornes: Tártaro de vitela Mirandesa, gema de ovo curada e limão Mão de Buda

Marão: Covilhete de vitela Maronesa, gel de lima e nabo

...

Couve-coração grelhada, piso de espinafres, escabeche, pickle de courgette, amêndoa e coentros

...

Lombo de bacalhau, sopa seca com diferentes texturas de pão, gema curada e bearnês de funcho

Lombo de porco Bísaro, berbigão, feijão verde, puré de couve-flor fermentada, jus e pão de centeio frito

...

Papo de anjo em calda de vinho do Porto, gelado de avelã e toffee de dendém e molho quente de amêndoa e baunilha de São Tomé e Príncipe



PLANO®

Menus e Harmonizações

Menu Raízes (11 momentos)

95€

Harmonização Viagens na Minha Terra (8 vinhos)

80€

Menu Origens (8 momentos)

75€

Harmonização A Cidade e as Serras (6 vinhos)

60€

Todos os nossos menus podem ser adaptados a diferentes dietas e restrições alimentares, mediante indicação antecipada no momento da reserva.

Apesar de todos os nossos cuidados, a nossa cozinha lida com diferentes ingredientes, pelo que não podemos garantir a completa ausência de risco de contaminação cruzada com alergénios.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor

