PEDRO RAMOS
PRIVATE CHEF
Curadoria Gastronómica

MENU *"Petiscos"*

desde € 90 / pessoa
from € 90 / person

Experiência descontraída de partilha de 7 momentos, onde os sabores portugueses ganham um toque contemporâneo. Ideal para reunir amigos à volta da mesa.

A relaxed sharing experience of 7 moments where traditional Portuguese flavours meet a contemporary twist. Perfect for bringing friends together around the table.

---

1. **Pica-Pau de Atum**
Portuguese-style tuna bites (Pica-pau)

2. **Alheira à Brás**
Portuguese smoked sausage w/ shredded potatoes & eggs

3. **Gratinado de Queijo de Cabra e Pera Assada**
Baked goat's cheese gratin with roasted pear

4. **Tiborna de Escabeche**
Toasted Bread with marinated Fish

5. **Camarão Frito**
Pan-fried Prawns

6. **Ceviche de Robalo**
Sea Bass Ceviche

7. **Tábua de Queijos**
Selection of Cheeses

PEDRO RAMOS
PRIVATE CHEF
Curadoria Gastronómica

MENU *"Experience"*

desde €120 / pessoa
from € 120 / person

Experiência gastronómica elegante e personalizada, com pratos cuidadosamente preparados e uma combinação equilibrada de sabores e criatividade.

An exclusive culinary journey through a multi-course tasting menu, where technique, creativity and exceptional ingredients take centre stage

---

ENTRADA À ESCOLHA *CHOICE OF STARTER*

1. **Tártaro de novilho trufado**

Truffle-infused Beef Tartare

2. **Robalo marinado**

Marinated Sea Bass

PRATO PRINCIPAL À ESCOLHA *CHOICE OF MAIN COURSE*

1. **Magret de pato, Pickle de pêra, Couve Kale e Batata-doce**

Duck Breast with Pear pickle, Kale and Sweet Potato

2. **Robalo com Arroz cremoso de Algas**

Sea bass with creamy seaweed rice

3. **Ananás fumado, Caril e Raízes**

Smoked pineapple with curry and root vegetables

SOBREMESA À ESCOLHA *CHOICE OF DESSERT*

1. **Rabanada com gelado de amêndoa**

Portuguese French toast with almond ice cream

2. **Pudim Abade de Priscos**

Traditional Abade de Priscos Pudding

PEDRO RAMOS
PRIVATE CHEF
Curadoria Gastronómica

MENU *"Signature"*

desde €150 / pessoa
from € 150 / person

Uma viagem gastronómica exclusiva, com um menu de degustação de vários momentos, onde a técnica, a criatividade e os ingredientes são protagonistas.

An exclusive culinary journey through a multi-course tasting menu, where technique, creativity and exceptional ingredients take centre stage

---

1. **Tártaro de novilho trufado**
Truffle-infused Beef Tartare

2. **Robalo marinado**
Marinated Sea Bass

3. **Robalo com Arroz cremoso de Algas**
Sea bass with creamy seaweed rice

4. **Magret de pato, Pickle de pêra, Couve Kale e Batata-doce**
Duck Breast with Pear pickle, Kale and Sweet Potato

5. **Rabanada com gelado de amêndoa**
Portuguese French toast with almond ice cream

6. **Pudim Abade de Priscos**
Traditional Abade de Priscos Pudding

★ Os pratos serão servidos pela ordem indicada no menu. *The dishes will be served as described in the menu and in the specified order.*

INFORMAÇÕES & CONDIÇÕES

Information & Booking Terms

ZONAS DE COBERTURA | SERVICE AREAS

Lisboa, Cascais, Estoril, Sintra e Margem Sul
Lisbon, Cascais, Estoril, Sintra and the South Bank of Lisbon

INCLUÍDO	INCLUDED
Couvert — pão, manteiga fumada e azeitonas. Sousplats, talheres, copos, decoração e menu impresso para cada convidado. Limpeza e organização da cozinha após o serviço. Aos preços apresentados acresce **IVA** à taxa legal em vigor.	Bread, smoked butter and olives. Charger plates, cutlery, glassware, decorations and a printed menu for each guest. Kitchen cleaning and tidying after service. All prices are subject to **VAT** at the applicable legal rate.
SERVIÇOS ADICIONAIS	**ADDITIONAL SERVICES**
Harmonização de vinhos, mediante pedido. Assistente adicional para grupos com mais de 8 convidados. Deslocações superiores a 35 km de Lisboa estão sujeitas a orçamento adicional Alojamento para o serviço **Chef Away**.	Wine pairing available upon request. Additional assistant quoted for groups of more than 8 guests. Travel beyond 35 km from Lisbon is subject to an additional quotation. Accommodation for **Chef Away** services.
PREPARAÇÃO DO EVENTO	**EVENT PREPARATION**
Até 7 dias antes: confirmação do número de convidados, menu, alergias e restrições alimentares. Fotografias da cozinha e da zona de refeições. No dia: frigorífico com espaço disponível e bancada limpa.	At least 7 days before: confirmation of guest numbers, menu, allergies and dietary requirements. Photos of the kitchen and dining area. On the day: available fridge space and a clean worktop.

RESERVA & PAGAMENTO

Information & Payment Terms

30% — para confirmar a reserva
70% — até 7 dias antes do evento

Reservas com menos de 7 dias: pagamento integral.

Pagamento exclusivo por cartão através de link seguro enviado por email.

30% — deposit to confirm the booking
70% — due 7 days before the event

Bookings within 7 days: full payment required.

Card payments only, through a secure payment link sent by email.

CANCELAMENTO

Cancellation Policy Terms

Mais de 14 dias: reembolso do valor pago, deduzida taxa administrativa de 15%.

Entre 14 e 8 dias: retenção do sinal de 30%.

7 dias ou menos: 100% do valor da reserva devido.

More than 14 days: refund of the amount paid, less a 15% administration fee.

14 to 8 days: the 30% deposit is non-refundable.

7 days or less: 100% of the booking amount is due.

As condições de cancelamento serão comunicadas por email e deverão ser aceites pelo cliente antes da confirmação da reserva e do pagamento inicial.

Cancellation terms will be provided by email and must be accepted by the client before booking confirmation and initial payment.