

# Chronicle Dinners

## Atlantic meets the Pacific

---

### A Nossa Escolha

OUR SELECTION

PÃO DE TRIGO DE FERMENTAÇÃO  
brioche semi folhado com manteiga de cabra e vaca

CORAL

SOURDOUGH FERMENTED WHEAT BREAD  
brioche with homemade goat and cow's butter

MOREIA SECA, OSTRAS DA RIA DE ALVOR E BARRIGA DE ATUM  
Moreia frita com melação e malagueta fermentada  
ostreas marinadas  
atum com molho de Madeira e cebolinho

CORAL

DRIED MORAY EEL, OYSTER FROM RIA ALVOR E TUNA BELLY  
fried moray eel with molasses and fermented chili sauce  
oyster marinated  
tuna with Madeira sauce and chives

APERITIVOS  
bento box

KA  
BU  
KI

APPETIZERS  
bento box

LULA DOS AÇORES  
tomates macerados e amêndoas

CORAL

SQUID FROM AÇORES  
macerated tomatoes and almonds

CHUTORO TATAKI  
chutoro, chalota confitada e gema BT

KA  
BU  
KI

CHUTORO TATAKI  
chutoro, confit shallots and low-temperature egg yolk

OTSUKURI CARABINEIRO  
molho da sua cabeça e arroz de sushi

KA  
BU  
KI

OTSUKURI SCARLET PRAWN  
head sauce and sushi rice

PATO MATURADO  
topinambur e ginja de Óbidos

CORAL

HOME AGED PORTUGUESE DUCK  
Óbidos cherry liqueur and topinambur

MOCHI  
doce tradicional japonês cremoso de Yuzu

KA  
BU  
KI

MOCHI  
traditional japanese dessert with creamy yuzu

CHOCOLATE  
azeite e flor de sal

CORAL

CHOCOLATE  
Moncarapacho olive oil

PETIT-FOURS

CORAL

PETIT-FOURS

CORAL

MENU  
&  
WINE PAIRING  
252

KA  
BU  
KI