

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

BLUEFIN TUNA, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY & BEARNAISE EMULSION

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL & BOUILLABAISSSE SAUCE

ALENTEJO BLACK PORK, SALSIFY, CHESTNUT PURÉE & DRY PLUM MUSTARD

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

LEMON & PARSLEY SORBET, CITRUS SALAD, LEMON CAKE

MASALA CHAI ICE CREAM, PEAR POACHED IN WINTER SPICES, CHOCOLATE MOUSSE & GINGERBREAD

€105

WINE PAIRING €75

PREMIUM WINE PAIRING €140

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

SMOKED AND POACHED OYSTER FROM TAVIRA, OSCIETRA CAVIAR & CHAMPAGNE SAUCE

BLUEFIN TUNA, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY & BEARNAISE EMULSION

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

LANGOUSTINE RAVIOLI, BISQUE, SATAY

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL & BOUILLABAISSSE SAUCE

BARBEQUE GRILLED GALICIA WAGYU BEEF, POMME-ANNA, SEAWEED CHUTNEY & POTATO FOAM

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

LEMON & PARSLEY SORBET, CITRUS SALAD, LEMON CAKE

MASALA CHAI ICE CREAM, PEAR POACHED IN WINTER SPICES, CHOCOLATE MOUSSE & GINGERBREAD

€135

WINE PAIRING €100

PREMIUM WINE PAIRING €175

TO PROVIDE YOU WITH THE MOST EXQUISITE EXPERIENCE POSSIBLE THE SAME MENU IS SERVED TO THE FULL TABLE

KINDLY INFORM US IN CASE OF ALLERGIES

TAX INCLUDED

MENU GRENACHE

AMUSES - BOUCHES

THON ROUGE, CHUTNEY DE CONCOMBRE AU YUZU KOSHO, ÉMULSION BÉARNAISE

FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE, TEXTURES DE BETTERAVE

ROUGET, RIZ CAROLINO AU SAFRAN, FENOUIL & SAUCE BOUILLABAISSE

PORC NOIR D'ALENTEJO, SASIFIS, PURÉE DE CHÂTAIGNE, MOUTARDE AUX PRUNEAUX

NOTRE SELECTION DE FROMAGES
(OPTIONNEL AVEC UN SUPPLEMENT DE €21)

CAKE AU CITRON, SALADE D'AGRUMES, SORBET CITRON & PERSIL

GLACE "CHAI MASALA", POIRE POCHÉE AUX ÉPICES D'HIVER, MOUSSE AU CHOCOLAT ET PAIN D'ÉPICES

€105

ACCORD METS ET VINS €75
ACCORD METS ET VINS PREMIUM €140

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

HUÎTRE DE TAVIRA POCHÉE & FUMÉE, CAVIAR OSCIÈTRE & SAUCE CHAMPAGNE

THON ROUGE, CHUTNEY DE CONCOMBRE AU YUZU KOSHO & ÉMULSION BÉARNAISE

FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE, TEXTURES DE BETTERAVE

RAVIOLIS DE LANGOUSTINE, BISQUE, SATAY

ROUGET, RIZ CAROLINO AU SAFRAN, FENOUIL & SAUCE BOUILLABAISSE

BOEUF WAGYU DE GALICE, POMME-ANNA, CHUTNEY D'ALGUES ET ÉMULSION POMME DE TERRE

NOTRE SELECTION DE FROMAGES
(OPTIONNEL AVEC UN SUPPLEMENT DE €21)

CAKE AU CITRON, SALADE D'AGRUMES, SORBET CITRON & PERSIL

GLACE "CHAI MASALA", POIRE POCHÉE AUX ÉPICES D'HIVER, MOUSSE AU CHOCOLAT ET PAIN D'ÉPICES

€135

ACCORD METS ET VINS €100
ACCORD METS ET VINS PREMIUM €175

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

ATÚM-RABILHO, CHUTNEY DE PEPINO COM YUZU KOSHO, EMULSÃO BEARNAISE

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

SALMONETE, ARROZ CAROLINO AÇAFRÃO, FUNCHO & MOLHO BOUILLABAISSE

PORCO PRETO ALENTEJANO, SALSIFI, PURÉE DE CASTANHAS, MOSTARDA DE AMEIXAS SECAS

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

SORVETTE DE LIMÃO & SALSA, SALADA DE CITRINOS, CAKE DE LIMÃO

GELADO "CHAI MASALA", PÊRA ESCALFADA COM ESPECIARIAS, MOUSSE DE CHOCOLATE E PÃO DE MEL FRANCÊS

€105

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €75

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €140

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

OSTRA DE TAVIRA FUMADA E ESCALFADA, CAVIAR OSCIETRA & MOLHO DE CHAMPAGNE

ATÚM-RABILHO, CHUTNEY DE PEPINO COM YUZU KOSHO, EMULSÃO BEARNAISE

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

RAVIÓLIS DE LAGOSTIM, BISQUE, SATAY

SALMONETE, ARROZ CAROLINO AÇAFRÃO, FUNCHO & MOLHO BOUILLABAISSE

CARNE WAGYU DE GALIZA, POMME-ANNA, CHUTNEY DE ALGAS & EMULSÃO DE BATATA

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

SORVETTE DE LIMÃO & SALSA, SALADA DE CITRINOS, CAKE DE LIMÃO

GELADO "CHAI MASALA", PÊRA ESCALFADA COM ESPECIARIAS, MOUSSE DE CHOCOLATE E PÃO DE MEL FRANCÊS

€135

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €100

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €175

PARA LHE PROPORCIONAR A MELHOR EXPERIÊNCIA POSSÍVEL, O MESMO MENU TEM DE SER ESCOLHIDO POR TODA A MESA
POR FAVOR, INFORME-NOS EM CASO DE ALERGIAS
IVA INCLUIDO A TAXA EM VIGOR