

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

€125

WINE PAIRING €80

PREMIUM WINE PAIRING €150

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

€160

WINE PAIRING €105

PREMIUM WINE PAIRING €180

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

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

€125

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €80
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €150

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

€160

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €105
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €180

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