

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

CURED MACKEREL, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY, GRENACHE CAVIAR SELECTION

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL, BOUILLABAISSE

BLACK PORK PRESA, CABBAGE AND BACON PITHIVIERS, MUSHROOM DUXELLE, BLACK GARLIC

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

ORANGE CHIBOUST, CARROT AND PASSION FRUIT SORBET, CARROT PAIN DE GÊNES

CHOCOLATE AND SOUR CHERRY MOUSSE, ABAFADO WINE AND CHERRY SORBET

€135

WINE PAIRING €80

PREMIUM WINE PAIRING €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

POACHED AND SMOKED OYSTER, RED PEPPER ESCABÈCHE, LOVAGE

CURED MACKEREL, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY, GRENACHE CAVIAR SELECTION

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

GRILLED TURBOT, MUSSELS, CHORIZO, GOAN CURRY

RED MULLET, SAFFRON CAROLINO RICE, FENNEL, BOUILLABAISSE

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

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

ORANGE CHIBOUST, CARROT AND PASSION FRUIT SORBET, CARROT PAIN DE GÊNES

CHOCOLATE AND SOUR CHERRY MOUSSE, ABAFADO WINE AND CHERRY SORBET

€165

WINE PAIRING €105

PREMIUM WINE PAIRING €180

THURSDAY TO MONDAY, 19:00-21:00

grenache.lisboa@gmail.com

218871616

www.grenache.pt

MENU GRENACHE

AMUSES-BOUCHES

CAVALA CURADA, CHUTNEY DE PEPINO COM YUZU KOSHO, SELEÇÃO DE CAVIAR GRENACHE

NOSSO PÃO "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

SALMONETE, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, FUNCHO, BOUILLABASSE

PRESA DE PORCO PRETO, PITHIVIERS DE COUVE E BACON, DUXELLE DE COGUMELO, ALHO NEGRO

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS
(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

CREME CHIBOUST DE LARANJA, SORVETE DE CENOURA E MARACUJÁ, PAIN DE GÊNES DE CENOURA

MOUSSE DE CHOCOLATE E GINJA, SORVETE DE ABAFADO E CEREJA

€135

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €80
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

OSTRA ESCALFADA E FUMADA, ESCABECHE DE PIMENTOS VERMELHOS, LEVÍSTICO

CAVALA CURADA, CHUTNEY DE PEPINO COM YUZU KOSHO, SELEÇÃO DE CAVIAR GRENACHE

NOSSO PÃO "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

PREGADO GRELHADO, MEXILHÃO, CHOURIÇO, CARIL DE GOA

SALMONETE, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, FUNCHO, BOUILLABASSE

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

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS
(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

CREME CHIBOUST DE LARANJA, SORVETE DE CENOURA E MARACUJÁ, PAIN DE GÊNES DE CENOURA

MOUSSE DE CHOCOLATE E GINJA, SORVETE DE ABAFADO E CEREJA

€165

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €105
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €180

QUINTA-FEIRA ATÉ SEGUNDA-FEIRA, 19:00-21:00
grenache.lisboa@gmail.com
218871616
www.grenache.pt