

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, BOUILLABAISSÉ

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

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

ANANÁS DOS AÇORES, ESTRAGÃO, TRIGO-SARRACENO

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

MEXILHÃO ALGARVIO, CARIL DE GOA, EMULSÃO DE COENTROS

SALMONETE, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, FUNCHO, BOUILLABAISSÉ

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

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

ANANÁS DOS AÇORES, ESTRAGÃO, TRIGO-SARRACENO

MOUSSE DE CHOCOLATE E GINJA, SORVETE DE ABAFADO E CEREJA

€165

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €105
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €180

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)

AZOREAN PINEAPPLE, TARRAGON, BUCKWHEAT

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 ESCABECHE, LOVAGE

CURED MACKEREL, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY, GRENACHE CAVIAR SELECTION

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

MUSSELS FROM ALGARVE, GOAN CURRY, CORIANDER EMULSION

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)

AZOREAN PINEAPPLE, TARRAGON, BUCKWHEAT

CHOCOLATE AND SOUR CHERRY MOUSSE, ABAFADO WINE AND CHERRY SORBET

€165

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