



NEW YEAR'S EVE 2025

AMUSES-BOUCHES

POACHED OYSTER, CHAMPAGNE SAUCE, GRENACHE CAVIAR SELECTION

SMOKED SALMON, BEETROOT, SALMON ROE, CRÈME FRAÎCHE, CAPERS

BREAD, TRUFFLE BUTTER

FOIE GRAS, GINGERBREAD, APPLE

LOBSTER, SAFFRON CAROLINO RICE, LOBSTER BISQUE

TURBOT, BLACK GARLIC POTATO, MORELS AND SHERRY SAUCE

VENISON, CABBAGE PITHIVIER, TRUFFLE AND PÉRIGUEUX SAUCE

TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN

PINEAPPLE FROM AZORES, TARRAGON AND PASSION FRUIT

CHOCOLATE AND SOUR CHERRY MOUSSE, ABAFADO WINE AND CHERRY SORBET

€350

WINE PAIRING €200

RESERVATIONS

E-mail: grenache.lisboa@gmail.com

Phone: +351 932 499 444

www.grenache.pt



MICHELIN
2025



PASSAGEM DE ANO 2025

AMUSES-BOUCHES

OSTRA ESCALFADA, MOLHO DE CHAMPAGNE, SELEÇÃO DE CAVIAR GRENACHE

SALMÃO FUMADO, BETERRABA, OVAS DE SALMÃO, CRÈME FRAÎCHE, ALCAPARRAS

PÃO, MANTEIGA TRUFADA

FOIE GRAS, GINGERBREAD, MAÇA

LAGOSTA, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, BISQUE DE LAGOSTA

PREGADO, ALHO NEGRO E BATATA, MOLHO DE MORCHELLA E VINHO DE JEREZ

CERVO, PITHIVIER DE COUVE, TRUFA E MOLHO PÉRIGUEUX

BRILLAT-SAVARIN TRUFADO

ANANAS DOS AÇORES, ESTRAGÃO E MARACUJÁ

MOUSSE DE CHOCOLATE E GINJA, SORVETE DE ABAFADO E CEREJA

€350

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €200

RESERVAS

E-mail: grenache.lisboa@gmail.com

Telefone: +351 932 499 444

www.grenache.pt



MICHELIN
2025