



VALENTINE'S DAY 2026

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

LOBSTER AND SAFFRON CAROLINO RICE, MUSSELS, BISQUE

TURBOT, BLACK GARLIC POTATO, SHERRY SAUCE

VENISON, CABBAGE PITHIVIER, MEAT JUS

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

€180

WINE PAIRING €105

PREMIUM WINE PAIRING €180

RESERVATIONS

E-mail: grenache.lisboa@gmail.com

Phone: +351 932 499 444

www.grenache.pt





DIA DOS NAMORADOS 2026

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
ARROZ CAROLINO COM LAVAGANTE E AÇAFRÃO, MEXILHÃO, BISQUE
PREGADO, ALHO NEGRO E BATATA, MOLHO DE VINHO DE JEREZ
CERVO, PITHIVIER DE COUVE, JUS DE CARNE

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

€180

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €105
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €180

RESERVAS
E-mail: grenache.lisboa@gmail.com
Telefone: +351 932 499 444
www.grenache.pt

