

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, "FROMAGE DE TÊTE", CABBAGE TERRINE

OUR SELECTION OF CHEESES

(OPTIONAL COURSE WITH A SUPPLEMENT OF €21)

KONATSU SORBET, LIMEQUAT MOUSSE, GIN AND GARGANO SAUCE

CHOCOLATE AND SOUR CHERRY MOUSSE, ABAFADO WINE AND CHERRY SORBET

€135

WINE PAIRING €80

PREMIUM WINE PAIRING €150

MENU EXPERIENCE

AMUSES-BOUCHES

CURED MACKEREL, YUZU KOSHO CUCUMBER CHUTNEY, GRENACHE CAVIAR SELECTION

OUR BREAD "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES OF BEETROOTS

GREEN ASPARAGUS, COCKLES, CHAMPAGNE SAUCE, TROUT ROE

MUSSELS FROM ALGARVE, GOAN CURRY, CORIANDER EMULSION

AZOREAN PINEAPPLE AND TARRAGON SORBET

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)

KONATSU SORBET, LIMEQUAT MOUSSE, GIN AND GARGANO SAUCE

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, CABEÇA DE XÁRA, TERRINA DE COUVE

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

SORVETE DE KONATSU, MOUSSE DE LIMEQUAT, MOLHO DE GIN E LIMÃO GARGANO

MOUSSE DE CHOCOLATE E GINJA, SORVETE DE ABAFADO E CEREJA

€135

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €80
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €150

MENU EXPERIENCE

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

ESPARGOS VERDES, BERBIGÃO, MOLHO DE CHAMPAGNE, OVAS DE TRUTA

MEXILHÃO ALGARVIO, CARIL DE GOA, EMULSÃO DE COENTROS

SORVETE DE ANANÁS DOS AÇORES E ESTRAGÃO

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€)

SORVETE DE KONATSU, MOUSSE DE LIMEQUAT, MOLHO DE GIN E LIMÃO GARGANO

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