

# MENU GRENACHE

## AMUSES-BOUCHES

SARDINES IN ESCABECHE, CONFIT TOMATOES, ROASTED RED PEPPER COULIS.

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)

REQUEIJÃO CHEESECAKE, SOUR CHERRY SORBET, RED SHISO

CHOCOLATE MOUSSE, MINT ICE CREAM, FRESH RASPBERRIES

€135

WINE PAIRING €80

PREMIUM WINE PAIRING €150

---

## MENU EXPERIENCE

### AMUSES-BOUCHES

SARDINES IN ESCABECHE, CONFIT TOMATOES, ROASTED RED PEPPER COULIS

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

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)

REQUEIJÃO CHEESECAKE, SOUR CHERRY SORBET, RED SHISO

CHOCOLATE MOUSSE, MINT ICE CREAM, FRESH RASPBERRIES

€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

SARDINHA EM ESCABECHE, TOMATES CONFITADOS, COULIS DE PIMENTO ASSADO

NOSSO PÃO "À LA PROVENÇAL"

FOIE GRAS, ENGUIA FUMADA, TEXTURAS DE BETERRABA

SALMONETE, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, FUNCHO, BOUILLABAISSE

PRESA DE PORCO PRETO, CABEÇA DE XÁRA, TERRINA DE COUVE

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

CHEESECAKE DE REQUEIJÃO, SORVETE DE GINJA, SHISO VERMELHO

MOUSSE DE CHOCOLATE, GELADO DE MENTA, FRAMBOESAS FRESCAS

€135

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS €80  
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS PREMIUM €150

---

## MENU EXPERIENCE

### AMUSES-BOUCHES

SARDINHA EM ESCABECHE, TOMATES CONFITADOS, COULIS DE PIMENTO ASSADO

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

SORVETE DE ANANÁS DOS AÇORES E ESTRAGÃO

SALMONETE, ARROZ CAROLINO COM AÇAFRÃO, FUNCHO, BOUILLABAISSE

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

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS

(OPCIONAL COM SUPLEMENTO DE 21€)

CHEESECAKE DE REQUEIJÃO, SORVETE DE GINJA, SHISO VERMELHO

MOUSSE DE CHOCOLATE, GELADO DE MENTA, FRAMBOESAS FRESCAS

€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