

Menu de Degustação

Wine-Pairing



AMUSE-BOUCHE

*Parfait de foie gras
em copo de chocolate*

Vinho Madeira - Madeira Sercial

ENTRADA

*Sashimi de salmão curado,
kumquat, gomásio e gel espumante*

Vinho Rosé - Torcaz

SOPA

*Creme de pastinaca
com espargos*

Vinho Branco - Quinta dos Roques

PEIXE

*Peixe da rocha em tempura
de algas com legumes da horta*

Vinho Branco - Quinta dos Roques

LP

*Shot cremoso
de morango e pepino*

CARNE

*Lombo de veado, puré de batata
violeta com couve-de-bruxelas*

Vinho Tinto - Reserva do Comendador

PRÉ-SOBREMESA

*Suspiros com creme
de lima e Peta Zetas*

SOBREMESA

*Crumble de ananás
com gelado de coco*

Piña Colada

