



Valentine's
Menu



Amuse-Bouche

Cataplana *Portuguese Cataplana*



Cenoura Algarvia *Algarvian carrot*



Welcome Drink

Entradas *Starters*

Atum Rabilho Ponzu, alho negro, manga, wakame

Bluefin Tuna Ponzu, black garlic, mango, wakame



Quinta da Chocapalha Chardonnay

ou • or

Ovo 63 Trufa branca, cogumelos selvagens

Egg 63 White truffle, wild mushrooms



Quinta da Chocapalha Chardonnay

Principal *Main course*

Rodvalho à Basca para dois Grelhado na brasa, molho pil-pil, batata assada, espargos

Basque Turbot for two Charcoal grilled, pil-pil sauce, roasted potatoes, asparagus



Quinta do Vallado Prima Branco

ou • or

Bife de Lombo Aipo em texturas, espargos, aligot, molho bordelaise

Beef tenderloin steak Celeriac in textures, asparagus, aligot, bordelaise sauce



Monte do Zambujeiro Tinto

ou • or

Raviolis de Abóbora Pinhão, queijo da serra, tomate pacificado, poejo

Pumpkin Ravioli Pine nuts, da serra cheese, confit tomatoes, pennyroyale



Quinta do Vallado Prima Branco

Sobremesas

Dessert

Chocolate branco

White chocolate

Frutos vermelhos, Namelaka de baunilha,
bolo de citrinos

Berries, vanilla namelaka, citrus cake



Moscatel Roxo de Setúbal

ou • or

Pavlova

Framboesa e pistácio

Raspberry & pistachio



Moscatel Roxo de Setúbal

65€

Por Pessoa • Per Person

35€

Por Pessoa • Per Person
Beverage Pairing

Alergénicos • Allergens



Glúten
Gluten



Crustáceos
Crustacean



Ovos
Egg



Peixe
Fish



Amendoins
Peanuts



Soja
Soya



Leite
Milk



Frutos de casca
Rija nuts



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Sementes
de sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulphite



Moluscos
Shellfish



Tremoços
Lupins



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian