

FOOD & WINE EXPERIENCE // 2nd Edition

MUNDO DAS ESPECIARIAS

AMUSE-BOUCHE Chef Raúl Ferreira

Coto de frango com tandoori, compota de maçã Granny Smith e funcho
Espumante Dinastia Bruto

ENTRADA FRIA Chef Fernando Silva

Carpaccio de polvo, pimenta fumada, arjamoelho, pepino, tomate-cereja, crocante de pão e alho
Espumante Montanha Baga

SOPA Chef Raúl Ferreira

Aveludado de abóbora aromatizado com azeite de caril, hóstia do Oriente
Espumante Montanha Chardonnay & Arinto Grand Cuvée

ENTRADA QUENTE Chef Carlos Gonçalves

Tempura de bodião, pimenta sichuan, maionese de alho fermentado, pickle de cebola e gengibre
Quinta da Lapa – Chardonnay

PRATO DE PEIXE Chef Teresa Barradas

Lombinho de bacalhau confitado, trio de pimentos assados com paprica
Aveludado de grão-de-bico polvilhado
Quinta da Lapa – Touriga Nacional

TIRA GOSTO Chef Raúl Ferreira

Granizado de Glühwein

PRATO DE CARNE Chef Nélio Rodrigues

Magret de pato, chutney de pimentela, gnochi de batata-doce
com erva-doce, cardamomo, gengibre e canela
Quinta da Lapa – Syrah

SOBREMESA Chef Pedro Campas

Crème brulée de chocolate e pimenta
Timut brownie com flor de sal, gelado de baunilha
Espumante Montanha Real

CAFÉ & PETIT FOURS Chef Pedro Campas

Broas de mel e ganache de chocolate
Trufas de coco e cardamomo
Pau de canela

Parceiros

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

