

Jantar Vínico – Wine dinner
Quinta de Pancas
Quinta-feira, 25 de Novembro 2021



Amuse bouche

Tártaro de abacate, salmão fumado caseiro

Sorvete de açafraão

Micro ervas

Avocado tartar, home smoked salmon

Saffron sorbet

Micro herbs

Quinta de Pancas Branco 2019

Filete de robalo braseado

Camarão e amêijoas

Molho de caldeirada à Pescador – tomate, pimento, cebola e alho

Braised fillet of seabass

Prawns, clams

Portuguese “Caldeirada” sauce – tomato, pepper, onion and garlic

Quinta de Pancas Arinto – Reserva 2017

Lombo de veado assado com três pimentas, flôr-de-sal, alecrim

Molho de groselha

Mil-folhas de batata gratinada

Chalotas, tomate cherry, cogumelos shimeji , espargos verdes

Roast loin of venison with three peppers, “flor de sal”, rosemary

Redcurrant sauce

Gratinated potato mille-feuille

Shallots, cherry tomatoes, shimeji mushrooms, green asparagus

Quinta de Pancas Tinto – Reserva 2017

Trilogia de queijos

Queijo chèvre, mel e nozes

Queijo de Azeitão, compota de abóbora caseira

Queijo de São Jorge (Açores), uvas

Trilogy of cheeses

Chèvre cheese, honey and nuts

Azeitão cheese, homemade pumpkin jam

São Jorge cheese (Azores), grapes

Quinta de Pancas Tinto 2019

Sorbet de tangerina, hortelã

Tangerine sorbet, mint

Café / Coffee

Preço / Price 55.00 euros

IVA Incluído / VAT Included