

DON MELCHOR

MENU

APERITIVO

Patê de foie de terneiro com doce caseiro de marmelo e calda de frutas vermelhas polvilhado com kale.

Espumante Subercaseaux Grande Cuvée



ENTRADA

Tartare aquecido de pato desfiado em pimentão vermelho suave, clorofila de coentro e chutney de maçã

ou

Cogumelos silvestres gratinados, lascas de queijo grana padano e kale desidratada (V).

Marques Casa Concha Heritage



PRATO PRINCIPAL

Costelas de cordeiro grelhadas na manteiga, acompanhadas de acordeão de batata, molho de chalota, mirtilo, pistache e caviar de frutas silvestres

ou

Ravioli recheado com batata-doce e ricota, molho de queijo de cabra e trufas ao azeite de oliva (V).

Don Melchor



SOBREMESA

Mousse de chocolate 70% com calda de frutas vermelhas

ou

Peras ao vinho tinto, calda de baunilha, uvas e nozes carameladas.

Licor Don Melchor

Café, chá-preto ou chá de ervas.

