MENU DON MELCHOR

APERITIVO

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

Taça de espumante Grand Cuvée

◆

ENTRADA

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

ou

Cogumelos silvestres gratinados, queijo Grana Padano
e kale desidratada. Ⓥ

Taça de Marques de Casa Concha Heritage

◆

PRATO PRINCIPAL

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

ou

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

Taça de Don Melchor

◆

SOBREMESA

Mousse de chocolate 70% com calda de frutas vermelhas.

ou

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

Taça de Licor Don Melchor

Café, chá-preto ou chá de ervas.

Se você quiser acompanhar o almoço com uma garrafa adicional de Don Melchor, você pode solicitar ao nosso sommelier a lista de Safras Don Melchor da nossa Coleção Privada.