



## MENU DON MELCHOR

---

### APERITIVO

Patê de foie de terneiro com doce caseiro de marmelo e calda de frutas vermelhas com pó de beterraba.

*Taça de espumante Grand Cuvée*



### ENTRADA

Pimentão piquillo recheado com confit de pato, clorofila de coentro e chutney de maçã e pontos atomatados

ou

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

*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. (V)

*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.*