

Creme de Abóbora e Gengibre

**Folhado de Queijo de Cabra
com Mel e Nozes**

**Frango no Forno com
Laranja e Amêndoas**

Baba de Camelo

OPÇÕES VEGETARIANAS

Caril de Nabos ■ Feijoada de Cogumelos e Legumes

Caril de Grão e Abóbora ■ Courgette Recheada

Outras opções: Bacalhau Pensão-Agrícola

**As reservas para jantar são aceites na recepção
até às 12.00 horas do próprio dia.**

—

FLOR DAS TECEDERAS BRANCO RESERVA (DOURO)

*Fresco, crocante e cítrico, um Chardonnay orgânico certificado
do Vale do Douro.*

FLOR DAS TECEDERAS TINTO RESERVA (DOURO)

*Um corte de até 25 uvas nativas, envelhecido em barrica
por mais de 12 meses. Complexo e elegante.*

COVELA ROSÉ (MINHO)

*Sem passagem por barrica, certificado orgânico, fresco e seco,
com muita mineralidade e notas de frutas vermelhas,
estruturado e com final longo.*

Se não for fresco, não está na nossa mesa!

De acordo com isto, os menus diários podem ser ajustados.

Canja de Galinha

Salada de Polvo

Peixe do dia no Forno com
Ervas do jardim e Limão

Gelado de Pistachio

OPÇÕES VEGETARIANAS

Caril de Nabos ▪ Feijoada de Cogumelos e Legumes
Caril de Grão e Abóbora ▪ Courgette Recheada

Outras opções: Bacalhau Pensão-Agrícola

**As reservas para jantar são aceites na recepção
até às 12.00 horas do próprio dia.**

—

FLOR DAS TECEDERAS BRANCO (DOURO)

*Fresco, com um aroma floral e frutado, mas seco no paladar.
Sem passagem por barrica.*

FLOR DAS TECEDERAS TINTO (DOURO)

*Feito com as seis uvas mais típicas do vinho do Porto.
Produzido em tanques de aço inox (sem barrica) para manter
o perfil fresco e frutado.*

COVELA ROSÉ (MINHO)

*Sem passagem por barrica, certificado orgânico, fresco e seco,
com muita mineralidade e notas de frutas vermelhas,
estruturado e com final longo.*

Se não for fresco, não está na nossa mesa!

De acordo com isto, os menus diários podem ser ajustados.

Estupeta de Atum

Marquise de Chocolate

Caril de Nabos ▪ Feijoada de Cogumelos e Legumes
Caril de Grão e Abóbora ▪ Courgette Recheada

Pode reservar o seu jantar na recepção até às 12.00 horas do próprio dia.

*Combinação intensa de uvas Encruzado, Malvasia Fina e Bical.
Cor dourada brilhante, seco e aromático, com notas
de acidez de maçã verde.*

Uma mistura elegante de uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, com mineralidade equilibrada e um toque de barrica, frutas vermelhas redondas com uma pitada de cacau.

Monovarietal da uva Jaen, de cor salmão, seco, frutado e mineral.

De acordo com isto, os menus diários podem ser ajustados.

Sopa de Tomate com Ovo Escalfado

Chamuças de Atum

Polvo à Lagareiro

Baba de Camelo

OPÇÕES VEGETARIANAS

Caril de Nabos ▪ Feijoada de Cogumelos e Legumes

Caril de Grão e Abóbora ▪ Courgette Recheada

Outras opções: Bacalhau Pensão-Agrícola

**As reservas para jantar são aceites na receção
até às 12.00 horas do próprio dia.**

—

QUINTA DA LAGOALVA RESERVA BRANCO (TEJO)

*Complexo e harmonioso, com notas de frutas brancas e um
toque de baunilha devido à passagem por barrica.*

DESPEDIDA TINTO (ALGARVE)

Monovarietal da uva Negra Mole, o "Pinot Noir do Algarve".

*Leve e fresco, com notas de frutas vermelhas
e acidez arredondada.*

COVELA ROSÉ (MINHO)

*Sem passagem por barrica, certificado orgânico, fresco e seco,
com muita mineralidade, notas de frutas vermelhas,
estruturado e com final longo.*

Se não for fresco, não está na nossa mesa!

De acordo com isto, os menus diários podem ser ajustados.

Canja de Mexilhão

Pudim de Couve-Flor

Lulinhas à Algarvia

Doce de Suspiro e Morangos

OPÇÕES VEGETARIANAS

Caril de Nabos ▪ Feijoada de Cogumelos e Legumes

Caril de Grão e Abóbora ▪ Courgette Recheada

Outras opções: Bacalhau Pensão-Agrícola

**As reservas para jantar são aceites na receção
até às 12.00 horas do próprio dia.**

—

ALORNA BRANCO RESERVA (TEJO)

*Combinação de Arinto (acidez fresca) e Chardonnay
(fruta madura e encorpado), bem equilibrado, com final longo.*

DESPEDIDA TINTO (ALGARVE)

*Monovietal da uva Negra Mole, o "Pinot Noir do Algarve". Leve e
fresco, com notas de frutas vermelhas e acidez arredondada.*

COVELA ROSÉ (MINHO)

*Sem passagem por barrica, certificado orgânico, fresco e seco,
com muita mineralidade, notas de frutas vermelhas,
estruturado e com final longo.*

Se não for fresco, não está na nossa mesa!

De acordo com isto, os menus diários podem ser ajustados.