

PERUANO

POP-UP

PROGRAMA



PENSAO-AGRICOLA
TAVIRA, PORTUGAL

HOSPEDARIA
TAVIRA, PORTUGAL



PERUVIAN

POP-UP

PROGRAMME

PERUANO

POP-UP

PROGRAMA

MENU DE VERÃO 2026.

• DIA / DAY 1

• DIA / DAY 2

• DIA / DAY 3

Ceviche do Algarve
Algarve Ceviche

Caldo Chilcano de marisco com favas
Seafood and Broad Bean Chilcano Broth

Arroz de Pato Luso-Peruano
Duck Confit Rice (Peru meets Portugal)

Farófias com Figo
Îles Flottantes with Fig

Ostras à Parmigiana
Oysters Parmigianna

Creme de Alho Francês com Batata Doce
Leek and Sweet Potato Chowder

Atum da Costa à Moda do Chef
Coastal Tuna Chef's Style

Tarta de Alfarroba com Figos
Carob Tart with Figs

Ceviche quente de Gambas al ajillo
Warm garlic shrimp ceviche

Caldo de Coentros e Lima com Legumes
Cilantro Lime Broth with Roasted Vegetables

Cabidela de lulas
Cabidela of Squid

Panacotta de Figos
Fig Panacotta

VEGETARIAN ALTERNATIVE /
AVAILABLE ON REQUEST

• DIA / DAY 4

• DIA / DAY 5

Polvo com Hummus e Olivar
Octopus with Hummus and Olivar

Sopa Fria de Melancia
Chilled Watermelon Soup

Peixe do Dia Nikkei
Fish of the Day Nikkei Style

Pavlova de Amêndoa e Laranja
Almond and Orange Pavlova

Crudo de Atum com Leite de Tigre e Chili Amarelo
Tuna Crudo with Tigermilk and Yellow Chili

Gaspacho de Abacate
Avocado Gaspacho

Fideuá de mariscos da Ria Formosa
Ria Formosa Seafood Fideuà

Coscorões Com Doce de Leite e Figos
Spirals with Dulce de Leche and Figs

POOLSIDE MENU SPECIALS

Bifana Botifarra em Bolo do Caco
Botifarra Bifana on Bolo do Caco Bread

Salada de Figos da Época
Seasonal Fig Salad

Gnocchis do Dia
Gnocchi of the Day

PERUVIAN

POP-UP

PROGRAMME

.VINHOS.

UCA BRANCO

UCA ROSE

BARRANCO LONGO BRANCO

Grande Escolha & Reserva

BARRANCO LONGO

Blush Rosé

BARRANCO LONGO TINTO

Colheita Seleccionada

.COCKTAILS.

. AGRÍCOLA / OUR .

*Bourbon—Campari—Vermouth—Syrup
Grapefruit—Egg white*

. ORANGE ALGARVE .

*Vodka—Campari—Triple-Sec—Lime Juice
Orange Juice—Syrup*

. PASSION FRUIT MEZCALITA .

*Mezcal—Bourbon—Triple-Sec—Lemon Juice
Passion fruit—Syrup*

. PENÃO GIN MULE .

Tanqueray Gin—infused dry vermouth
Fig brandy—Local honey*

marie claire

“Bacana, legal, maneiro — qualquer que seja o significado encontrado para o termo português “giro”, ele expressa a vibração de estar no país.

Portugal é surpreendente e parece mais encantador quando estamos no Algarve, o canto mediterrâneo do Atlântico Norte, com praias quentes, paisagens vertiginosas e uma gastronomia solar que resplandece por mar e terra.

O chef limenho Miguel Hernandez está lá, desenvolvendo novos caminhos para essa cozinha nos menus que assina nas hospedagens

Pensão-Agrícola e Hospedaria.

Miguel assina a gastronomia em restaurantes em Lima e em Miami e agora estreia em Portugal uma proposta que reúne os sabores da tradição culinária algarvia ao frescor e juventude da cozinha peruana.

“Foi um impulso espontâneo”, ele me diz, ao se deparar com a riqueza natural da região: os peixes e mariscos do Atlântico, as amêndoas, figos, azeitonas, as vinhas, as frutas cítricas do solo calcáreo desse terroir deslumbrante.”

in **Marie Claire Brasil**