

L'AND™

Sommelier Flight:

- Espumante Quinta dos Abides – Bairrada
- Vinho Branco Verdelho Esporão – Alentejo
- Vinho Peripécia Branco - Lisboa
- Vinho Verde Thyro – Vinho Verde
- Vinho Branco Guyot - Douro
- Vinho Tinto Elfa Casa de Mouraz – Dão
- Vinho Tinto L'AND reserve 2016 – Alentejo
- Madeira 10 anos

10/11/2018

Sommelier Gonçalo Mendes



MENU DO CHEF

"Welcome"

Cabeça de xara, tártaro de lagostim, puré de funcho,
salada de cenouras com maracujá e bergamota
*Pork terrine, langoustine tartar, fennel purée, carrot salad
with passion fruit and bergamot*

Bolinhos de aves campestres e foie gras cozidos a
vapor, shiso, trufa primaveril
*Steamed bao of poultry and foie gras with shiso
and spring truffle*

Tom yun kung - L'AND

Malandrinho de Carabineiro
Scarlet Prawn Risotto

Robalo escalfado, tártaro de ostra da Ria Formosa,
creme iodado e salada crocante
*Poached Seabass, Portuguese "Ria Formosa" oyster tartar,
iodized crem a crispy salad*

Crocante de chocolate, yuzu e tangerina,
gelado de banana
*Chocolate crunch, yuzu and tangerine,
banana ice-cream*

Lichia "In The Sky With Diamonds", iogurte, pinhão
caramelizado e gelado de pêra
*Lychee "In the sky with Diamonds", yoghurt, caramelized
pine nuts and pear ice cream*

By Chef Miguel Laffan

10 de Novembro de 2018
November 10th 2018

L'AND
VINEYARDS