

## WINES

Vinho do Porto  
Barros Lágrima



Quinta do Crasto 2007  
Branco



Kopke Reserva 2007  
Branco



Quinta do Crasto  
Vinhas Velhas 2006



Taylor's Vintage 2003  
"100 Parker Points"

## MENU

Fígado de Ganso Fumado com Presunto Joselito,  
Uvas Marinadas e Granite de Vinho do Porto  
Smoked Foie Gras with Joselito Ham,  
Marinated Grapes and Granite of Port Wine



Ravioli de Coelho Alentejano com Cogumelos,  
Azeitonas e Molho Balsâmico  
Ravioli of Alentejo Rabbit with Mushrooms,  
Olives and Balsamic Sauce



Robalo de Linha com Caviar de Beringelas  
e Espuma de Agrião  
Angled Loup de mer with Eggplants-Caviar  
and Cress Foam



Presado do Atlântico com Bochecha de Vitela Estufada,  
Fondue de Alho Francês e Aipo e Croustillant de Batata  
Atlantic Turbot with Braised Veal Cheek,  
Served with a Fondue of Leek and Celery and Potato Croustillant



Fondant de Chocolate Guanaja com Sésamo,  
Cerejas e Gelado de Gengibre  
Fondant of Guanaja-Chocolate with Sesame,  
Cherries and Ginger Ice-Cream