



Cave de Vinhos

WINE CELLAR DINING EXPERIENCE

PETISCOS

Pão de figo e alfarroba, pão com chouriço, pão nacional, azeitona marinada e azeite HdG

Ovas de cavala em conserva artesanal com salsa de tomate 

Peixinhos da horta com molho de coentros e limão 

Requeijão, tomate confitado, orégãos e marmelada de citrinos 

Lomito de porco ibérico, pickles caseiros e pão grelhado 

Pastéis de bacalhau com berbigão e dip de alho assado

Lulinhas à algarvia 

GRANDES PRATOS PARA GRANDES VINHOS

Camarão com piri-piri  

Bochecha de novilho, legumes orgânicos, esmagada de batata doce e azeitonas picual

COISAS DE PORTOS, MOSCATÉIS E OUTROS

Tábua de queijos nacionais, chutneys e tostas 

Sericaia com sorbet de laranja 

€ 95,00 p.p.

THE SOMMELIER EXPERIENCE

Harmonização de Vinhos - A partir de €115

Embarque numa viagem guiada pela nossa equipa de Sommeliers através de uma escolha de icónicos vinhos e produtores, para perfeitamente complementar o nosso menu.

Carta de Vinhos - € var

Selecione os vinhos que vão ao encontro das suas preferências a partir da nossa cuidada e variada carta de vinhos.

Mínimo de quatro (4) pessoas



Sem glúten



Sem lactose



Vegetariano

Preços mencionados em euros (€) com IVA incluso à taxa em vigor. Serviço à sua descrição.
Intolerâncias e alergias alimentares - Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado



Cave de Vinhos

WINE CELLAR DINING EXPERIENCE

PETISCOS

Fig and carob bread, chorizo bread, Portuguese bread, marinated olives and HdG olive oil

Artisanal preserved mackerel fish roe with tomato salsa 🍷

Green beans beignets with coriander and lemon sauce 🌿

Cottage cheese, tomato confit, oregano and citrus marmalade 🌿

Iberian pork, homemade pickles and grilled bread 🍷

Codfish and cockle beignets with roasted garlic dip

Algarvian style squids 🌿

GREAT DISHES FOR UNIQUE WINES

Authentic piri-piri prawns 🌿🍷

Beef cheeks, organic vegetables, sweet potato mash and picual olives

TREATS FOR PORTS, MOSCATÉIS AND MADEIRAS

Handcrafted local cheeses, chutney and toasts 🌿

Sericaia with orange sorbet 🌿

€ 95,00 p.p.

THE SOMMELIER EXPERIENCE

Wine Pairing - From €115

A guided tour by our team of sommeliers through a choice of iconic wines and producers, perfectly complementing our menu.

Wine List - € var

Pick the wines that meet your preferences from our carefully selected and varied wine list.

Minimum of four (4) people



Gluten free



Lactose free



Vegetarian

Prices quoted in euros (€) with VAT included at the current rate. Service at your discretion.

Food intolerances and allergies - Before placing your order for food and drinks, we would like to thank you for let us know if you want clarification on our ingredients.

No dish, food product or drink, including the couvert charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.