



Cave de Vinhos

WINE CELLAR DINING EXPERIENCE

PETISCOS

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

Peixinhos da horta com molho de coentros e limão  

Queijo de Azeitão, compota de abóbora e tostas

Presunto ibérico 30 meses de cura 

Pastéis de bacalhau com dip  

Chouriço assado com medronho  

Camarão piri-piri  

GRANDES PRATOS PARA GRANDES VINHOS

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

SOBREMESA

Sericaia com sorbet de laranja e laranja fresca 

€ 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 oito (8) 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 and traditional bread, marinated olives,
HdG olive oil 

Asparagus fritters with coriander and lemon dip  

Azeitão cheese, pumpkin jam and toasts

Iberian prosciutto cured for 30 months 

Codfish beignets with dip  

Roasted chorizo over strawberry tree liqueur fire  

Piri-piri shrimps  

GREAT DISHES FOR UNIQUE WINES

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

DESSERT

Sericaia with orange sorbet and fresh orange 

€ 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 eight (8) 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.