

Howards Folly Wine and dine menu

Bebida de boas vindas
Welcome drink

Sonhador Rosé 2023

COUVERT

Beetroot and orange butter
Manteiga de beterraba e laranja

Tocana-Moldovan pepper paste
Pasta de pimentos Moldava

Toasted sunflower seed butter
Manteiga de sementes de girassol

ENTRADA | STARTER

Smoked Tuna and lychee tartar with jasmine tea
Tartar de atum fumado e lichia com chá de jasmim

Sonhador Branco 2022

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Szechuan pickled beetroot, venison bacon and morçela emulsion
Pickled de beterraba com pimenta szechuan, bacon de veado e emulsão de morçela

Sonhador Tinto 2020

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Spiced beef fillet with black olive puree and peppermint pea mousse
Lombo de novilho com especiarias, purê de azeitonas pretas e mousse de ervilhas com menta

Reserva Tinto 2018

SOBREMESA | DESSERT

Baked kumquat 'amanteigado' cheesecake
Cheesecake de queijo amanteigado com kumquat

Carcavelos 1995

60€ por pessoa
60€ per person