Jacarandá

LOUNGE & CLUB

Wine Dinner

by J. Alberto & Filhos

07.11

SAVOY PALACE

STARTER | ENTRADA

Scallops in beurre noisette with tangerine
Royal of chestnut and king Oyster mushrooms

Vieiras em beurre noisette com tangerina
Royal de castanha e cogumelos king Oyster

Sparkling wine | *Espumante Quinta d´Aguieira 2012*

FISH | PEIXE

Sea bream with lemon and chestnut crust,
butternut squash ravioli, watercress emulsion

Pargo com crosta de castanha e limão,
ravioli de abóbora manteiga, emulsão agrião

Verdelho Herdade do Esporão 2018

MEAT | CARNE

Alentejo wild pork, quinces and chestnuts

Presa de porco de raça alentejana, marmelos e castanha

Quinta dos Carvalhais Harvest | *Colheita 2017*

DESSERT | SOBREMESA

Chestnut crème brûlée, ice cream, pitanga gel
Cocoa crumble

Crème brûlée de castanha, gelado de nata, gel de pitanga
Crumble de cacau

Madeira Sercial 5 Years | 5 Anos

Coffee and petit fours

Café e petit fours