

**MENU 18 DE JANEIRO
HYATT REGENCY / LUIS PATO**

Snacks

ENGUIA E KOLRABI | CODORNIZ E BATATA | TURTULHO E QUEIJO CABRA

Tartelete de enguia fumada com pikle de kolrabi gel de ponzo; Novelo de batata com escabeche de codorniz e emulsão de alho negro; Glass dumplin de tortulhos e queijo de cabra

Pairing: Espumante Vinha Formal 2015

Entrada

COUVE ROXA, KIMCHI E TROPETAS

Couve roxa, arroz com kimchi e cogumelo trompetas da morte e consomé de couve

Pairing: Parcela Candido 2022

Peixe

RAIA, FUNCHO E FÍGADO

Asa de Raia com puré de funcho e molho pitau

Pairing: Fernão Pires 2011 (Tinto de uvas brancas)

PÃO DE MASSA MÃE, MANTEIGA DE CABRA E AZEITONA GALEGA

Carne

LEITÃO, CENOURA E LARANJA

Leitão baixa temperatura com puré de cenoura acidulada com citrinos e redução de laranja

Pairing: Vinha Barrosa 2014

Sobremesa

AMÊNDOA, OVO E MAÇÃ

Amêndoa, brisa de liz, maçã em calda de canela, massa da barriga de freira e gelado maçã das beiras

Pairing: Espumante Júlia

TRUFA DE ESPUMANTE DA BAIRRADA E PUDIM DAS CLARISSAS