

SHELL WE PARTY?

MENU ORIGENS DO SUL | SOUTHERN ORIGINS

MAR, CAMPO, RAIZ | SEA, COUNTRYSIDE, ROOT

Ostra e citrinos | Foie gras,
medronho, cebola | Macaron
de beterraba, raiz de aipo

*Oysters and citrus | Foie gras, arbutus,
onions | Beetroot macaron and celery root*

Vinho/Wine: Barranco longo Private selection

SALINAS | SALT PANS

Carabineiro | Vieira |
Lavagante | Ervilha | Halófitos

*Carabinero | Scallop | Lobster |
Pea | Halophytes*

Vinho/Wine: Paxá Chardonnay

A MÃO E O TEMPO | THE HAND AND TIME

Massa-mãe | Manteiga |
Azeite "Monterosa"

*Sourdough bread | Butter |
"Monterosa" olive oil*

Vinho/Wine: Paxá Negra Mole

COSTA E SERRA | COAST AND MOUNTAINS

Pregado | Texturas de
batata-doce de Aljezur

*Turbot | sweet potato
textures from Aljezur*

Vinho/Wine: Barranco longo Grande escolha

INTERLÚDIO | INTERLUDE

Sorbet de citrinos | Flor
de sal de Tavira

*Citrus sorbet | Tavira
"Fleur de Sel"*

BARROCAL

Pombo-torçaz | topinambur
fumado | Malte | Dióspiro | Jus
de carne

*Wood pigeon | Smoked Jerusalem
artichoke | Malt | Persimmon | Meat jus*

Vinho/Wine: Barranco longo Private selection

ALGARVE

Citrinos | Amêndoa | Poejo

Citrus | Almond | Pennyroyal

Regionalarte Licor de Alfarroba

TERRA | THE SOIL

Alfarroba | Chocolate |
Queijo de cabra

*Carob | Chocolate | Goat
cheese*

Regionalarte Licor de Figo | Regionalarte Fig Licor

150€

POR PESSOA | PER PERSON

Com harmonização de vinho
regional | bebidas | café e água

*With regional wine pairing |
beverages | coffee and water*