

CHEF'S TABLE

31.05.2024

1º Prato . 1st Course

A lapa da Madeira
Madeira limpet



2º Prato . 2nd Course

Lagostim XXL, ponzu yuzu, cenouras da horta
Crayfish XXL, ponzu yuzu, garden carrot



3º Prato . 3rd Course

Mais do que uma cebola...
More than an onion...

4º Prato . 4th Course

Salmonete, beringelas - ras el hanout
Red mullet, eggplants - ras el hanout



5º Prato . 5th Course

Bochecha de vitela, cogumelos, batata doce
Veal cheek, mushrooms, sweet potato



6º Prato . 6th Course

Momento Gourmand
Gourmand moment



Vinhos selecionados . Selected wines

Quinta de Chocapalha Arinto, Lisboa

Quinta de Chocapalha Branco, Viosinho, Arinto, Verdelho, Lisboa

Quinta de Chocapalha Viosinho, Lisboa

CH by Chocapalha Branco, Arinto Vinhas Velhas, Lisboa

Chocapalha Vinha Mãe Tinto, Touriga Nacional, Syrah, Alicante-Bouschet, Vinhas Velhas, Lisboa

Late Harvest Sousa Lopes Petit Manseng

Chef
Benoit Sinthon

Representante da . Representative of

Qta. de Chocapalha
Miguel Barnabé

🌾 Glúten *Gluten* 🥜 Frutos de casca rija *Nuts* 🐌 Moluscos *Molluscs*

🥛 Leite *Milk* 🥚 Ovos *Eggs* 🐟 Peixe *Fish* 🦀 Crustáceos *Crustaceans*

🌱 Sementes de Sésamo *Sesame seeds*



MIMO
ALGARVE
—O