



JUNHO 26 JUNE

CIAO ALENTEJO

Venice meets Beja

AMUSE BOUCHE · CHEF ISAAC KUM

**Spuma di burrata con sardine affumicate,
pomodoro confit intrecciato con pinoli, su croccante di broa**

Espuma de burrata com sardinhas fumadas, tomate
confitado emaranhado em pinhões, em crocante de broa

Burrata foam with smoked sardines, confit tomato tangled in pine nuts, crispy cornbread
– Azeite Biológico Virgem Extra Monte das Herdades –

ANTIPASTO · CHEF CARLOS AFONSO

Mini bruschetta di tonno su brioche con acciuga e crumble di pane all’aglio

Mini bruschetta de atum em brioche com anchova e crumble de pão de alho
Mini tuna bruschetta on brioche with anchovy and garlic bread crumble
– Vinho Rosé Malbec 2023 Monte das Herdades –

PRIMO PIATTO · CHEF ISAAC KUMI

Ravioli di guancia di maiale con formaggio São Jorge e tartufo estivo

Ravioli de bochecha de porco, queijo de São Jorge e trufa de Verão
Pork cheek ravioli with São Jorge cheese and summer truffle
– Vinho Tinto Malbec 2020 Monte das Herdades –

SECONDI · CHEF CARLOS AFONSO

Xerém di mare con cuori eduli e gambero imperiale

Xerém do mar com berbigão e carabineiro
Seafood xerém with cockles and scarlet prawn
– Vinho Branco Chardonnay 2023 Monte das Herdades –

DESSERT · CHEF MAURO ABIGNENTE

Sericaia con gelato al mentastro e basilico

Sericaia com gelado de poejo e manjeriço
Sericaia with pennyroyal and basil ice cream
– Espumante Rosé 2020 Monte das Herdades –

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.

Vegetarian/vegan options available.

If you suffer from any allergies or have a special diet, kindly let us know.

MONTE DAS
HERDADES