

# Windmill

## 3 COURSE MENU

### STARTERS

#### Scallops with Spicy Wakamé

*Scallops served with spicy piri piri wakamé seaweed and salicornia covered in orange ponzu.*

#### Goat Cheese brûlée with Honey Caviar

*Goat cheese brulee with honey caviar and goat cheese ice cream. Served also with beetroot puree, seasonal salad, grilled orange.*

#### Piglet Belly

*Piglet belly cooked at low temperature for 12 hours. Served with potato fondant, cider sauce and roasted vegetables.*

### MAINS

#### Slow cooked lamb

*Lamb palette cooked at low temperature for 24 hours. Served with potato puree with blue cheese, baby carrots and roasted leek.*

#### Risotto “Bulhão Pato”

*Risotto of “bulhão pato” (coriander, clams, white wine). Accompanied with fresh fish of the day, citrus foam and clam sphere.*

#### Duck Magret with lupine puree

*Duck magret with raspberry sauce, lupine puree and glazed onions.*

#### Lentil & Tofu

*Marinated tofu with Lentil Stew, Three Textures of Beetroot, Citrus Caviar and Sweet Potato Puree with Orange and Ginger*

### DESSERTS

#### Apple & Crumble

*Apple panacotta with lemon crumble and yuzu sorvete.*

#### Roasted

*Textures of Sesame, Coffee, Chocolate ice cream from Peru.*



# Windmill

## DEGUSTAÇÃO DE 3 PRATOS

### ENTRADAS

#### Vieiras com Wakamé Picante

*Vieiras servidas com alga picante piri piri wakamé e salicornia, cobertas com ponzu de laranja.*

#### Queijo de cabra brulée com caviar de mel

*Queijo de cabra brulée com caviar de mel e gelado de queijo de cabra. Servido também com puré de beterraba, salada da época e laranja grelhada.*

#### Barriga de Leitão

*Barriga de leitão cozida a baixa temperatura durante 12 horas. Servido com batata gratinada, jus de leitão e legumes assados.*

### PRATOS PRINCIPAIS

#### Borrego de cozedura lenta

*Paleta de borrego cozinhado a baixa temperatura durante 24h. Servido com puré de batata com queijo azul, cenouras baby e alho francês.*

#### Rissotto Bulhão Pato

*Rissotto à bulhão pato (coentro, ameijoas, vinho branco). Acompanhado com peixe fresco do dia, espuma de citrinos e esferas à "bulhão pato".*

#### Magret de Pato com purê de tremoço

*Magret de pato com molho de frutos silvestres, purê de tremoço e cebolas glaceadas.*

#### Lentilhas & Tofu

*Tofu Marinado com Estufado de Lentilhas, Três Texturas de Beterraba, Caviar Cítrico e Puré de Batata Doce com Laranja e Gengibre.*

### SOBREMESAS

#### Maçã & Crumble

*Panacotta de maçã, crumble de limão e sorvete de yuzu.*

#### Tostado

*Texturas de Sésamo, Café, gelado de chocolate do Peru.*



# Windmill

## DÉGUSTATION DE 3 PLATS

### ENTRÉES

#### Pétoncles au Wakamé Épicé

*Pétoncles servis avec algues épicées piri piri wakamé et salicorne recouvertes de ponzu orange.*

#### Chèvre brûlée au Caviar de miel

*Brûlée de chèvre au caviar de miel et glace au chèvre. Servi également avec de la purée de betterave, de la salade de saison, de l'orange grillée.*

#### Porcelet mijoté

*Poitrine de porcelet cuite à basse température pendant 12 heures. Servi avec gratin de pommes de terre, sauce salée et légumes rôtis.*

### LES PLATS PRINCIPAUX

#### Agneau à cuisson lente

*Palette d'agneau cuite à basse température pendant 24 heures. Servi avec purée de pommes de terre et fromage bleu, petit carottes et poireau.*

#### Risotto "Bulhão Pato"

*Risotto à bulhão pato (coriandre, palourdes, vin blanc). Accompagné de poisson frais du jour, mousse d'agrumes et sphère de palourdes.*

#### Magret de Canard à la Purée de Lupin

*Magret de canard sauce cerise, purée de lupin et oignons glacés.*

#### Lentilles & Tofu

*Tofu Mariné avec Ragoût de Lentilles, Trois Textures de Betterave, Caviar Citrique et Purée de Patate Douce à l'Orange et au Gingembre*

### DESSERTS

#### Crumble aux pommes

*Panacotta aux pommes et crumble au citron accompagnée de glace au yuzu.*

#### Grillé

*Textures de sésame, café, glace au chocolat péruvienne.*



# Windmill

## DEGUSTACIÓN DE 3 PLATOS

### PARA EMPEZAR

#### Vieiras con Wakamé Picante

*Vieiras servidas con alga wakamé picante piri piri y salicornia, cubiertas con ponzu de naranja.*

#### Queso de cabra brulée con caviar de miel

*Queso de cabra brulée con caviar de miel y helado de queso de cabra. Servido también con puré de remolacha, ensalada de temporada y naranja asada.*

#### Barriga de Lechón

*Barriga de lechón cocida a baja temperatura durante 12 horas. Servido con patata gratinada, jus de lechón y verduras asadas.*

### PLATOS PRINCIPALES

#### Cordero de Cocci6n Lenta

*Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura durante 24h. Servido con puré de patata con queso azul, zanahorias baby y puerro.*

#### Risotto “Bulh6o Pato”

*Risotto al estilo bulh6o pato (cilantro, almejas, vino blanco). Acompa6ado con pescado fresco del d6a, espuma de cítricos y esferas al estilo “bulh6o pato”.*

#### Magret de Pato con puré de altramuz

*Magret de pato con salsa de frutos silvestres, puré de altramuz y cebollas glaseadas.*

#### Lentejas & Tofu

*Tofu Marinado con Estofado de Lentejas, Tres Texturas de Remolacha, Caviar Cítrico y Puré de Batata Dulce con Naranja y Jengibre.*

### POSTRES

#### Manzana & Crumble

*Pannacotta de manzana, crumble de lim6n y sorbete de yuzu.*

#### Tostado

*Texturas de Sésamo, Caf6, helado de chocolate de Perú.*

