Windmill

• 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 pure, 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.

Rissotto "Bulhão Pato"

Rissotto 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.

3 Course Meal – 65 € / per person

(Optional) Wine Paring – 30 € / per person

Windmill

• ENTRADAS •

Vieiras com Wakamé Picante

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

Queijo de cabra brûlée 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 purê de batata com queijo azul, cenouras baby e alho francês.

Rissotto Bulhão Pato

Rissotto à bulhão pato (coentro, ameijoa, 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.

Degustação 3 Pratos – 65 € / por pessoa

(Opcional) Harmonização de Vinhos – 30 € / por pessoa