

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 pure, seasonal salad, grilled orange.

65°C Egg & Chorizo from Alentejo

Confit Egg yolk at 65°C served with two textures of peas, accompanied with Smoked Black Pork Chorizo from Alentejo.

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

Algarve’s Mandarin with chocolate crumble

Mousse of local Oranges and Mandarins with chocolate crumble and white chocolate ice cream.

Belem Custard

A unique interpretation of the traditional Portuguese custard tart. Served with coffee ice cream and cinnamon mousse



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.*

Ovo a 65°C com Chouriço do Alentejo

Ovo Confitado a 65°C servido com duas texturas de ervilhas, acompanhado com Chouriço de Porco Preto Fumado do Alentejo.

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 puré de tremoço

Magret de pato com molho de frutos silvestres, puré 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

Tangerina do Algarve com crumble de chocolate

Mousse de laranjas e tangerinas locais com crumble de chocolate e gelado de chocolate branco.

Pastel de Belem

*Uma interpretação única do tradicional pastel de nata português.
Servido com gelado de café e mousse de canela.*



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.

Ovo à 65°C avec Chouriço do Alentejo

Jaune d'œuf confit à 65°C servi avec deux textures de petits pois, accompagné de Chorizo de Porc Noir Fumé de l'Alentejo.

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

Mandarine de l'Algarve au crumble de chocolat

Mousse d'Oranges et Mandarines locales avec crumble au chocolat et glace au chocolat blanc.

Belem à la crème

Une interprétation unique de la tarte à la crème portugaise traditionnelle. Servi avec glace au café et mousse à la cannelle.



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.

Huevo a 65°C con Chorizo del Alentejo

Yema de Huevo Confitada a 65°C servida con dos texturas de guisantes, acompañada de Chorizo de Cerdo Negro Ahumado del Alentejo.

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

Mandarina del Algarve con crumble de chocolate

Mousse local de naranja y mandarina con crumble de chocolate y helado de chocolate blanco.

Nata de Belém

Una interpretación única de la tradicional tarta de natillas portuguesa. Servido con helado de café y mousse de canela.

