

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.



Mushroom Tortellini

Handmade tortellini stuffed with porcini mushrooms. Accompanied with potato cream infused with truffles.

DESSERTS

Orange & Passion Fruit

Silky orange panna cotta, passion fruit purée, and lime sorbet. A fresh tropical dessert with creamy citrus notes and a bright, refreshing finish.

Roasted

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

3 Course Meal – 75 € / per person
(Optional) Wine Pairing – 32 € / per person



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 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.

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 purê de tremçoço

Magret de pato com molho de frutos silvestres, puré de tremçoço e cebolas glaceadas.



Tortellini de Cogumelos

Tortellini artesanal recheado com cogumelos porcchini. Acompanhada de creme de batata trufada.

SOBREMESAS

Laranja & Maracujá

Panna cotta sedosa de laranja, puré de maracujá e sorbet de lima. Uma sobremesa tropical fresca, com notas cítricas cremosas e um final vivo e refrescante.

Tostado

Texturas de sésamo, café e gelado de chocolate do Peru.

Degustação 3 Pratos - 75€ / por pessoa
(Opcional) Harmonização de Vinhos - 32 € / por pessoa



Windmill

DÉGUSTATION DE 3 PLATS

ENTRÉES

Coquilles saint-jacques au Wakamé Épicé

Coquilles saint-jacques 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.

Œuf à 65°C avec Chorizo de l'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.

Rissotto "Bulhão Pato"

Rissotto 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.



Tortellini aux Champignons

Tortellini faits à la main farcis aux champignons porcchini. Accompagné de crème de pomme de terre truffée.

DESSERTS

Orange & Fruit de la Passion

Panna cotta soyeuse à l'orange, purée de fruit de la passion et sorbet au citron vert. Un dessert tropical frais, aux notes d'agrumes crémeuses et à la finale vive et rafraichissante.

Torréfié

Textures de sésame, café et glace au chocolat du Pérou.

Dégustation de 3 plats - 75€ / por pessoa
(Optionnel) Accord Mets-Vins — 32 € / par personne



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 Cocción Lenta

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

Risotto “Bulhão Pato”

Risotto al estilo bulhão pato (cilantro, almejas, vino blanco). Acompañado con pescado fresco del día, espuma de cítricos y esferas al estilo “bulhão pato”.

Magret de Pato con puré de altramuz

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



Tortellinis De Champiñones

Tortellini hechos a mano rellenos de hongos porcchini. Acompañado de crema de patata infundada con trufas.

POSTRES

Naranja & Maracuyá

Panna cotta sedosa de naranja, puré de maracuyá y sorbete de lima. Un postre tropical fresco, con notas cítricas cremosas y un final vivo y refrescante.

Tostado

Texturas de sésamo, café y helado de chocolate de Perú.

Degustación de 3 platos – 75€ / por persona
(Opcional) Maridaje de Vinos – 32 € / por persona

