



OLD **COURSE**
VILAMOURA

Wine & Dine

Nota de Abertura

Salmão marinado em balsâmico, azeite virgem
e gengibre servido com torrada de cereais artesanal

ESPUMANTE MARIANA

Amuse Bouche

Vieiras caramelizadas e molho de citrinos

RAIO DE LUZ BRANCO - DOURO

Entrada

Carpaccio de beterraba servido com queijo de cabra cremoso
com espuma de pistacho crocante

ROCIM ROSÉ - ALENTEJO

Pratos Principais

Medalhão de tamboril, risoto de lima desidratada
e manteiga acidulada com açafrão

OLHO DE MOCHO BRANCO - ALENTEJO

Carré de cordeiro cozinhado a baixa temperatura,
redução de vinho, esmagada de batata-doce e legumes

PEDRAGOSA TINTO - ALGARVE

Sobremesa

Pavlova de frutos vermelhos

ESPUMANTE ROCIM ROSÉ

Rocim



Wine & Dine

A Taste to Begin

Marinated salmon with balsamic, extra virgin olive oil
and ginger served with handmade cereal toast

MARIANA SPARKLING WINE

Amuse Bouche

Caramelized scallops with a citrus sauce

RAIO DE LUZ WHITE - DOURO

Starter

Beetroot carpaccio served with creamy goat cheese
with crunchy pistachio foam

ROCIM ROSÉ - ALENTEJO

Main Courses

Monkfish medallion, dehydrated lime risotto
and saffron butter sauce

OLHO DE MOCHO WHITE - ALENTEJO

Slow-cooked lamb rack with wine reduction,
mashed sweet potato and vegetables

PEDRAGOSA RED - ALGARVE

Dessert

Red berry pavlova

ROCIM ROSÉ SPARKLING WINE

Rocim