

BASILII

Chef Filipe Ramalho

MENÚ DE DEGUSTAÇÃO

Réveillon 2019/2020

AMUSE BOUCHE'S

Tarte de Farinheira de Castanha com Pera Bêbeda

Profiterole Recheado com Farinheira de Sangue, Queijo Fortunato e Poejo

Presa de Porco Preto, Migas de Batata Doce, Pipocas de Porco e Mostarda Matizada

Respiro Espumante 2013

LAVAGANTE

Sopa e Lombo de Lavagante, Legumes Mediterrânicos, Emulsão de Pepino, Caviar de Arenque, Rochas de Pão Alentejano, Mostarda de Pimentos, Azeitona em Pó, Dinamite e Folha de Ostra

Sobroso Cellar Selection Rosé 2018

CARABINEIRO

Arroz de Tomate de Conserva da nossa Horta e Caril, Texturas de Carabineiro, Óleo de Coentros e Ice Plant

Torre de Palma Branco 2018

AIPO E MAÇÃ

Gin Friends, Lima, Sorbet de Aipo e Maçã

O NOVILHO E A HORTA

Lombo de Novilho Alentejano fermentado em Mosto de Alicante Bouschet, Legumes Bio e Gratin de Batata

Torre de Palma Tinto 2017

ABÓBORA E CASTANHA

Mousse de Queijo Creme Alentejano com Marmelada de Abóbora Menina, Cápsulas de Azeite Torre de Palma, Bolo de Especiarias, Crumble de Canela, Castanha Caramelizada e Sorbet de Abóbora Butternut e Tangerina

Madeira Bual 10 Anos

BASILII

Chef Filipe Ramalho

Réveillon 2019/2020

COCKTAIL

Espumante Quinta dos Abibes

Água e Sumo de Laranja

Bolinhas de Farinheira e Aioli de Coentros

Mini Quiches

Barriga de Leitão com Crud de Laranja

Camarão e Caviar

Vol au Vent's Variados

MENU KID'S

Folhado de Maçã e Salsicha

Creme de Legumes

Wrap de Fajitas de Frango

Mousse de Chocolate

CEIA

Caldo Verde

Prego no Pão com Mostarda Ancienne

Hambúrgueres no Pão

BRUNCH DE ANO NOVO

Creme de Legumes

Saladas Compostas

Sopa do Cozido

Cozido à Portuguesa

Bacalhau Dourado

Arroz Doce e Encharcada do Convento de Santa Clara