

Menu Almoço Histórico com Isabel Stilwell
Restaurante Basillii, Torre de Palma Wine Hotel
2 de Novembro 2019

Albergínies Moorish

Beringelas à Mourisca

Gentil Hugel Gewurztraminer Blanc 2015

Salsa A Bolets

Cogumelos com Molho Verde

Peix Gall, Ciurons Tendres Ab Let De Melles i Salsa Blanca

Peixe Galo Assado lentamente no forno com vinho, Grão de Bico com
Leite de Amêndoa e Molho Branco

Torre de Palma Branco 2018

Cabrit en ast, Juvert i Pastanagat

Cabrito Assado (+Tempero de Arnaldo Vilanova), Molho Verde e Puré de Pastinaca

Torre de Palma Tinto 2017

Menya D'Àngels, Ametlla i Mel

“Comida dos Anjos” com Amêndoa e Mel

Blandy's 5 anos Malmsey

* As receitas base foram retiradas do Livro de Sent Soví e as combinações feitas pelo chef Filipe Ramalho.