

# JANTAR VÍNICO X FALUA WINES

## WINE TASTING DINNER

DIA 26 DE ABRIL 2024 / 26TH OF APRIL 2024

19H30

## MENU

BARÃO DO HOSPITAL ESPUMANTE ROSÉ PADEIRO 2020  
BARÃO DO HOSPITAL SPARKLING ROSÉ PADEIRO 2020 WINE

Welcome Drink

\*\*\*\*\*

BARÃO DO HOSPITAL ESPUMANTE ALVARINHO 2020 | BARÃO DO HOSPITAL SPARKLING ALVARINHO 2020

Aguachille de Ostra

*Oyster Aguachille*

\*\*\*\*\*

FLOR DE S. JOSÉ RESERVA BRANCO 2019 | FLOR DE S. JOSÉ WHITE RESERVE 2019

Vieiras marinadas em azeite de lima, cremoso de aipo e trufa

*Scallops marinated in lime oil, celery cream and truffle*

\*\*\*\*\*

QUINTA DE S. JOSÉ TOURIGA NACIONAL TINTO 2019 | QUINTA DE S. JOSÉ TOURIGA NACIONAL RED 2019

Wellington de pregado e mexilhão, espargos, cenoura e açafreão

*Turbot and mussel wellington, asparagus, carrot and saffron*

\*\*\*\*\*

CONDE VIMIOSO THE WINEMAKER'S BLEND 2020

Lombo de novilho com espuma de batata fumada e esparregado de lavagante

*Beef tenderloin with smoked potato foam and lobster creamed spinach*

\*\*\*\*\*

QUINTA DE S. JOSÉ GRANDE RESERVA 2019 | QUINTA DE S. JOSÉ RED GRAND RESERVE 2019

Queijinho do Hotel Palácio

*Hotel Palácio's cheese dessert*

\*\*\*\*\*

S. LEONARDO PORTO TAWNY 10 ANOS | S. LEONARDO PORTO TAWNY 10 YEARS

Café e petit fours

*Coffee and petits fours*

75,00€ por pessoa / per person.

IVA incluído / VAT included.



PALÁCIO ESTORIL

HOTEL, GOLF & WELLNESS