

TRAVÉS

MASTERCLASS E JANTAR
SÁBADO, 18 DE MAIO
18H30

TEA &
WINE
EXPE
RIENCE

TRAVÉS

MASTERCLASS E JANTAR
SÁBADO, 18 DE MAIO
18H30

Masterclass de Vinhos do Enólogo Tiago Macena e Infusões do projeto Infusões com História, de Miguel Moreira, guiada pelo Sommelier André Figuinha.

Jantar com assinatura do Chef Tiago Bonito, com harmonização vínica e infusões.

TRAVÉS

MASTERCLASS E JANTAR
SÁBADO, 18 DE MAIO
18H30

Amuse Bouche

Saudação do Chef
- Infusão Púrpura

Pré-Entrada

Foie, Beterraba, Moscatel do Douro
- Infusão Púrpura

Entrada

Lírio, Mexilhão & Jalapeño, Lima
- Infusão Vibrante, Citrinos Desidratados
- Código Encruzado - Dão 2022

Prato de Peixe

Cherne, Arroz do Mondego,
Gamba branca
- Manolito Branco - Alentejo 2021

Prato de Carne

Lombo de Novilho, Aipo fumado,
Espargos
- Infusão Balsâmica
- Tónico Tinto - Alentejo 2022

Sobremesa

Morango, Iogurte Grego, Manjeriço
- Infusão Subtil

Adultos: 95€
Entre 5 e 12 anos: 47.50€
Até 4 anos: Gratuito

Reservas: +351 220 163 930
info@hoteldasvirtudes.pt

Para garantir a sua reserva, o pagamento do valor total deve ser efetuado até ao dia 12 de maio de 2024, data a partir da qual nenhum valor será reembolsado no caso de cancelamento.