



Restaurante | Bar | Lounge



D.O.C.

Restaurante | Bar | Lounge

*Quem sonha, viaja pelo
mundo e ama o que faz,
aprende que o mundo só
tem fronteiras para quem
não sabe partilhar*



O que pode um sonho? Comandar a vida. Bem pode dizê-lo Rui Reguinga que acalenta, desde a infância ribatejana, o sonho de fazer o seu próprio vinho. E, claro, um sonho pode viajar pelo mundo – Argentina, Brasil, Chile, Austrália, Nova Zelândia... –, regressar à pátria natal e, em pleno Alentejo, dar alma Lusa a um vinho que é agora concretização bem terrena.

O **Terrenus**.

Quem sonha, viaja pelo mundo e ama o que faz, aprende que o mundo só tem fronteiras para quem não sabe partilhar. Os outros vinhos que Rui Reguinga nos traz são resultado dessa partilha.

O **Pedra Basta**, feito em parceria com o wine writer Richard Mayson, o **M. Wenzel & R. Reguinha Late Harvest Beerenauslese 2006**, produzido na Áustria, o **FM Grande Reserva Malbec 2005**, na Argentina.

MENU

concebido pelo chefe Rui Paula

Entradas

• *Carpaccio de atum com aipo frito e vinagreta de ervas finas*
Terrenus branco 2007 (LANÇAMENTO)

• *Perdiz com molho vilão*

Pedra Basta tinto 2005 (PARCERIA COM RICHARD MAYSON)

Peixe

• *Milhos de amêijoia preta com línguas de bacalhau e crocante de toucinho*

FM Grande Reserva Malbec 2005 (TROFÉU MELHOR MALBEC ARGENTINO, ARGENTINA WINE AWARDS 2007)

Carne

• *Cachaço de porco Bísaro (cozinhado durante 12 horas a 72º) com creme de feijão manteiga e rebento de pak choi*

TERRENUS RESERVA 2004 (PRÉMIO EXCELÊNCIA, REVISTA DE VINHOS)

Sobremesa

• *Tarte de Maçã com queijo de cabra, foie gras e geleia de late harvest*

M. WENZEL & R. REGUINGA LATE HARVEST BEERENAUSLESE 2006 (PRODUZIDO NA ÁUSTRIA)

Café e bombom de azeite