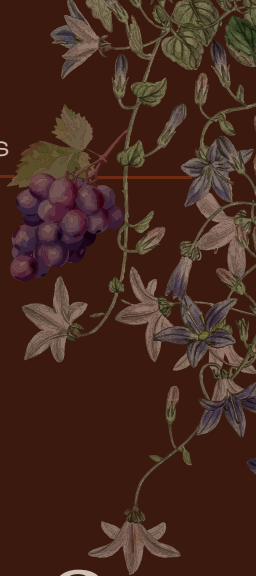


3 JANTARES

3 LOCAIS

3 CHEFS



# TEA & WINE

## DINNER EXPERIENCE

17 DE ABRIL

# CAPÍTULO

RESTAURANT  
& BAR

**TEA AND WINE  
EXPERIENCE**  
INFUSÕES & HISTÓRIA

**INFUSÕES &  
HISTÓRIA**  
The Green Portuguese Heritage

**PORTUGAL  
by NOSE**

**ANTÓNIO MAÇANITA**

Est. 1242  
**CONVENT  
SQUARE**  
LISBON HOTEL

## SNACKS

## AMOUSE BOUCHE

CHEF CELSO E ISAQUE

## COUVERT

## ENTRADA

CHEF CELSO E ISAQUE

## PEIXE

CHEF VLADIMIR

## CARNE

CHEF CELSO E ISAQUE

## PRÉ SOBREMESA

CHEF JONATHAN E ANA MACEDO

## SOBREMESA


CHEF JONATHAN E ANA MACEDO


## PETIT FOUR

**Cavala & Salsa Brava** — CHEF JONATHAN  
almofada de tinta de choco · tântano de cavala · salsa brava · cavala braseada


**Vaca, Moscatel & Trufa** — CHEF VLADIMIR  
língua de vaca estufada · tântano de vitela · redução de Moscatel do Douro e trufa


**Camarão & Frango** — CHEF CELSO  
camarão marinado em lima · gel de lima · coentros · crocante de pele de frango

 **Chá preto "Ah Amália"**  
zest de lima fresca


 **Branco de Talha 2025**  
Alentejo


**Lula de Sesimbra, Pesto de Manjeriço & Lima Kaffir**  
lula de Sesimbra braseada · pesto de manjeriço e lima kaffir · óleo de galanga

 **Infusão de gengibre e citrinos**  
Galanga fresca · manjeriço fresco


 **Branco de Talha 2025**  
Alentejo


**Manteiga de ovelha e cebolinho, Manteiga de Chouriço de Porco preto e Pão de Massa-mãe**

 **Infusão estival**  
fumo · Zest Laranja Fresca


 **Tinta Negra dos Villões 2024**  
Madeira


**Beterraba, Laranja & Queijo Granja dos Moinhos**  
beterraba fumada · gomos de laranja · coulis de beterraba · espuma de queijo Granja dos Moinhos curado em cinza · pó de beterraba

 **Infusão estival**  
fumo · Zest Laranja Fresca

 **Tinta Negra dos Villões 2024**  
Madeira


**Línio, Algas & Arroz de Pelada e Caril**  
línio curado em yuzukosho e algas · arroz cremoso de pelada e caril

 **Chá Executive Tea Club**  
algas · arroz tostado · Agastache Anisado


 **Canada do Monte 2023**  
Açores


**Cabrito das Beiras**  
cabrito recheado com fanes e miúdos · croquete de batata e salsa · texturas de cenoura · kale frita · gel de hortelã · jus de cabrito

 **Infusão de hortelã**  
Hortelã Comum Fresca


 **As Olgas 2022**  
Douro

**Caril Verde & Maçã**  
maçã marinada em molho de caril · pistácio cristalizado · granizado de maçã · espuma de kaffir · merengue de matcha

 **Chá Verde do Meu Jardim**

 **Thomas Jefferson 10 anos**  
Açores


**Chocolate Branco, Framboesa, Rosa & Lichia**  
dacquoise de pistácio e framboesa · cremoso de chocolate branco · cremoso de iogurte e rosa · esferas de lichia · framboesa · gel de framboesa · sorvete de lichia e rosa · pétalas de rosa

 **Chá Verde do Meu Jardim**  
Framboesa

**Choux de Limão**  
choux · cund de limão · chocolate branco · ganache de baunilha · lima caviar

**Trufa de Queijo de Cabra e Baunilha**  
trufa de chocolate branco · queijo de cabra · baunilha · pistácio

**Pastelinho do Penedo de Caramelo Salgado**  
massa filo · caramelo salgado · açúcar em pó · flor de sal

 **Infusão Personalizada Convent Square Hotel**  
Zest Limão Fresco

 **Fina Flor**  
Alentejo