



SOFITEL
WINE
DAYS

MATIZ
LISBOA



MENU DE DEGUSTAÇÃO WINE DAYS

by Chef Daniel Schlaipfer

14 a 27 de outubro | October 14th to 27th

MENU JANTAR DINNER MENU

1º Momento | 1st Moment

*Salmão marinado e fumado, molho de mostarda doce, abacate e rábano picante
Marinated smoked salmon, sweet mustard sauce, avocado and spicy horseradish*

Ninfa Maria Gomes, Vinho Branco/White Wine

2º Momento | 2nd Moment

*Foie Gras salteado, vinho do Porto, uvas e maçã
Sautéed Foie Gras, Port wine, grapes and apple*

Ninfa da Teresa, Vinho Branco/White Wine

Do Mar | From the Sea

*Bacalhau confitado com compota de funcho e espuma de beterraba
Codfish confit with fennel jelly and beetroot foam*

Ninfa Escolha Alfrocheiro, Vinho Branco/White Wine

Da Terra | From the Land

*Lombo de vitela branca, trufa preta, aipo e cogumelos
White veal loin, black truffle, celery and mushrooms*

Lapa dos Gaivões colheita, Vinho Tinto/Red Wine

O nosso mundo doce | Our sweet world

*Mil folhas de pistacho com castanhas e sorvete de Granny Smith
Pistachio mille feuille with chestnuts and Granny Smith ice cream*

Ninfa Espumante/ Ninfa Sparkling Wine

Harmonização de vinhos João Barbosa

Wine pairing by João Barbosa Wines



Preço | Price 95€

por pessoa, harmonização de vinho incluída | per person, included wine pairing

Menu sujeito a reserva obrigatória
Menu availability upon reservation only

MATIZ.LISBOA@SOFITEL.COM

