

# Taberna

BY LUCIA RIBEIRO

## THE START

### Espumante Dalva Rosé 🍷

Tiborna de gambinhas, Maionese de Pimentos  
Queimados, Salicórnia

*Small prawns toast, Burnt Pepper Mayo, Samphire*

## THE MOMENTS

### Espumante Dalva Bruto 🍷

Tataki de Sarrajão, Cebola caramelizada,  
Abacate, Couve Fermentada

*Amberjack Tataki, Caramelized Onion, Avocado, Fermented Cabbage*

### Dalva Reserva Branco 🍷

Xerém de Berbigão

*Cockle and Corn*

### Dalva Reserva Tinto 🍷

Codorniz de Coentrada

*Quail in Coriander*

### Dalva Grande Reserva Tinto 2016 🍷

Lombo de Vitela, Batata Confit, Risotto de  
Cogumelos Selvagem, Gel de vinho Tinto

*Veal Loin, Potato Confit, Wild mushroom Risotto, Red Wine Gel*

### Porto Dalva Branco 2011 🍷

Cheesecake de Figo, Limão e Frutos Vermelhos

*Fig Cheesecake, Lemon and Red Fruits*

## THE FINALE

### Brandy Dalva 🍷

Queijo da Serra, Albricotes Secos, Amêndoa Torrada, Crumble de  
Alfarroba, Crocante de Parmesão, Sorbet de Cogumelos Selvagens.

*Serra da Estrela Cheese, Dried Apricots, Roasted Almond, Alfarroba*

*Crumble, Parmesan Crisp, Wild Mushroom Sorbet.*