

L'AND™
VINEYARDS
RESTAURANTE

Restaurante L'AND Vineyards

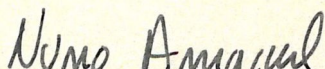
No Restaurante L'AND queremos proporcionar-lhe uma viagem gastronómica que exprima a nossa identidade, o espírito e a natureza pura da nossa região.
Para nós, a gastronomia portuguesa, os seus sabores e ingredientes, refletem a nossa história, a nossa cultura e a viagem dos portugueses no mundo.
Valorizamos também os produtos únicos da nossa região, da terra e do mar e os seus ciclos naturais. Com a ajuda de produtores locais, de preferência de agricultura biológica, utilizamos frutas cítricas, legumes, queijos, ervas aromáticas, carne de gado criado no campo, peixe e marisco do porto de Setúbal e o azeite tradicional.
Procuramos todos os dias que cada refeição seja uma memória boa partilhada consigo.

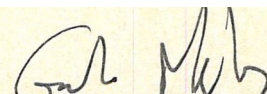
Chef Nuno Amaral

O Chef Nuno Amaral, com uma experiência de quase 20 anos de cozinha, abraçou a cozinha do L'AND em 2011.
Traz as suas origens para os pratos que cria, respeitando o produto, protegendo o sabor e trazendo frescura a cada uma das suas criações.
Alia a criatividade ao trabalho de equipa, garantido que toda a equipa participa no processo criativo e de produção, criando uma experiência que pretende marcar cada cliente.

Sommelier Gonçalo Mendes

Gastronomia e vinhos, é uma arte de sensações únicas quando se ligam e criam algo novo no nosso palato .
O desafio que propomos é uma viagem pelas vinhas ecológicas de norte a sul, pelos vinhos orgânicos fermentados exclusivamente de produtos naturais. É elevar a proposta ao limite, para que os vinhos do nosso país justamente casem com os pratos propostos.


Nuno Amaral


Gonçalo Mendes

L'AND™
VINEYARDS
RESTAURANTE

Menu Viagem

Prefácio

Lagostim

Dashi-Yuzo-Manjeriçã

Presa de Porco Preto

Bolota* - Pistáchio - Presunto Varanegra

Chocolate de São Tomé e Príncipe

Biscoito - Amendoim - Framboesa

Marmelo

Brioche-Bolota-Maçã

* Ingredientes provenientes de Agricultura Biológica

Menu: 75.00 €

Harmonização de Vinhos: 40.00 €

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremçoço, moluscos.

Se sofrer de alguma alergia ou pretende mais informações, fale com um elemento da nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o covert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

IVA incluído à taxa em vigor

L'AND™

VINEYARDS

RESTAURANTE

Menu L'AND

Prefácio

—

Cavala

Aneto* - Funcho - Caviar

Raízes

Beterraba* - Aipo - Tupinambor

Porco Preto

Gema - Romanesco - Malva-de-cheiro*

—

Salmonete

Espargo Branco-Açafrão-Hortelã da Ribeira

Lombo de Vaca

Mostarda Dijon – Cenouras* – Cogumelo Shitake

—

Chocolate de São Tomé e Príncipe

Biscoito - Amendoim - Framboesa

Lima

Poejo* - Laranja* - Menta

* Ingredientes provenientes de Agricultura Biológica

Este menu exige unanimidade de serviço | Menu servido até às 21h30

Menu: 105.00 €

Harmonização de Vinhos: 55.00 €

Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremçoço, moluscos.

Se sofrer de alguma alergia ou pretende mais informações, fale com um elemento da nossa equipa.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | IVA incluído à taxa em vigor