



CONVENTO
ESPINHEIRO

HISTORIC HOTEL & SPA

ÉVORA · PORTUGAL

JANTAR ENOGASTRONÓMICO A 4 MÃOS
CHEF JORGE PEÇAS CONVIDA
CHEF NUNO GONÇALVES

- 19 de Setembro ao jantar no Restaurante Divinus –

Convento do Espinheiro Historic Hotel & Spa – Évora . Portugal



O Chef Jorge Peças e Chef Nuno Gonçalves, prepararam um menu a 4 mãos em que a ideia é proporcionar uma experiência única e especial. Trata-se de um encontro de sabores onde irão elevar a sua mestria e criatividade num menu de assinatura especialmente criado para este evento. Não faltará a maridagem vínica devida com produtor de excelência da região do Alentejo.

Sobre o nosso muito especial convidado; O Chef Nuno Gonçalves ([CHEFOLOGIA >](#)), profissional com carreira internacional, e mais de 15 anos de experiência nas mais prestigiadas cozinhas com Estrela Michelin, é especializado em culinária clássica Francesa, Britânica, Mediterrânea e moderna europeia assim como cozinha Portuguesa. Eleva a sua arte utilizando os melhores ingredientes e com foco em produtos sazonais.

No Convento do Espinheiro, a cozinha do Chef Jorge Peças ([DIVINUS >](#)) identifica-se pela celebração do ciclo da natureza e pela utilização dos melhores produtos da terra. Ao procurar construir experiências gastronómicas únicas e diferenciadoras, acrescenta ingredientes da cozinha mediterrânica que se fundem harmoniosamente com a gastronomia local, criando verdadeiras obras de arte.

- MENU -

Couvert

Tártaro de beterraba

Queijo de cabra, trufa e nozes

Orelha de porco crocante

maionese de coentrada

Entrada

Vieiras crestadas, cannelloni de sapateira e hortelã da ribeira

Pimento vermelho, tomate, pepino, tinta de choco

Espumante Espinheiro Bruto

Peixe

Linguado legítimo da nossa costa em seu habitat

Quinoa, Algas, girassol e camarão

Vinho Branco Quinta do Paral

Sorbet

Melancia, limão e Hortelã

Carne

“Ensopado” de borrego IGP

Lombo em crosta de ervas, chalota caramelizada, beldroegas e jus de moscatel

Vinho Tinto Altas Quintas Reserva

Sobremesa

Tarte de chocolate branco e limão

Framboesa e cidreira

85 Euros P/P

VINHOS INCLUÍDOS

Four-hand cooked Dinner
Chef Jorge Peças & Chef Nuno Gonçalves

Couvert

Beetroot tartar

Goat cheese, truffle and walnuts

Crispy pork's ear

Coriander mayonnaise

Starter

Crested scallops, crab cannelloni and river-side mint

Red pepper, tomato, cucumber, cuttlefish ink

Espinheiro Sparkling Wine

Fish

Portuguese coast sole fish

Quinoa, algae, sunflower and shrimp

Quinta do Paral white wine

Sorbet

Watermelon, lemon and mint

Meat

Lamb stew IGP

Herb crusted tenderloin, caramelized shallot, "beldroegas" and jus de muscatel

Altas Quintas Reserva red wine

Dessert

White chocolate and lemon tart

Raspberry and lemon balm

85 Euros P/P

WINES INCLUDED

Lugares limitados / reserva necessária

Advance reservation required

reservas@conventodoespinheiro.com | +351 266 788 200

CONVENTO DO ESPINHEIRO, HISTORIC HOTEL & SPA

Canaviais, 7005-839 – Évora . Portugal

www.conventodoespinheiro.com