



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 Afrocheiro, Vinho Tinto/Red 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

