

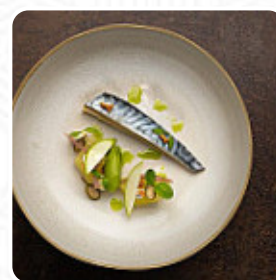
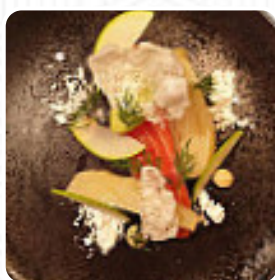


Cardápio Grenache

<https://cardapio.menu>

12 Patio De Dom Fradique, Lisboa, Portugal

+351218871616,+351218816600 - <https://grenache.pt/>



O menu do Grenache em Lisboa inclui cerca de **44** diferentes pratos e bebidas. Em média você paga cerca de 125 € por um prato ou bebida. O restaurante oferece uma experiência culinária excepcional, com pratos deliciosos e bem apresentados. O serviço foi muito atencioso, apesar de algumas falhas na comunicação. O ambiente é encantador, com destaque para a noite de réveillon e o serviço detalhado prestado por Sergio. A comida recebe elogios pelo sabor e apresentação, com destaque para a manteiga de anchova e o sorbet de framboesa. O restaurante tem potencial para receber uma estrela Michelin, com pequenos detalhes a serem aprimorados. Recomenda-se visitar enquanto ainda não alcançou esse status.

Cardápio Grenache



Bebidas Não Alcoólicas

ÁGUA

Massa

RAVIOLI

Vegetariano

ESPARGOS PARMESÃO

Sanduíches

SANDUÍCHE CALIFÓRNIA

Frutos Do Mar

POLVO E ORZO

Sobremesa

SORVETE

Especialidades Japonesas

FRANGO TERIYAKI

Bebidas Quentes

CAFÉ

Menu De Almoço

MENU EXPERIENCE

140 €

French

FOIE GRAS

L'apéritif

AMUSES-BOUCHES

O Restaurante Só Funciona Com Menus Pré-Definidos, Poderá Optar Entre As Duas Propostas Apresentadas

MENU GRENACHE

110 €

Categoria De Restaurante

SOBREMESA

FRANCÊS

Estes Tipos De Pratos São Servidos

PÃO

CORDEIRO

SOBREMESAS

PEIXE

CARNE

Menu Grenache

CHOCOLATE MOELLEUX, HOT
CINNAMON FOAM, CARAMEL AND
CINNAMON ICE CREAM

TURBOT, POMME-ANNA À L'ALGUE
NORI, VELOUTÉ SAUCE WITH SEAWEED

PIGEON, CABBAGE, CELERIAC AND
APPLE TERRINE, JUS

CURED AMBERJACK, CUCUMBER,
CAVIAR OSCIETRA, PONZU

OUR SELECTION OF CHEESES
(OPTIONAL COURSE WITH A
SUPPLEMENT OF €21)

PAIN DE GENES, LEMON SORBET.
YOGURT. DILL

FOIE GRAS, SMOKED EEL, TEXTURES
OF BEETROOTS

Cardápio Grenache



Menu Experience

LANGOUSTINE RAVIOLI, BISQUE. SATAY

CURED AMBERJACK CUCUMBER,
CAWAR OSCIETRA, PONZU

TÊTE DE VEAU CROQUETTE, OYSTER,
RAVIGOTE

CHOCOLATE MOELLEUX, HOT
CINNAMON FOAM. CARAMEL AND
CINNAMON ICE CREAM

PAIN DE GÈNES, LEMON SORBET,
YOGURT, DILL

BARBEQUE GRILLED GALICIA WAGYU
BEEF. MUSHROOM AND BLACK GARLIC
TART

TURBOT, POMME-ANNA A L'ALGUE
NORI. VELOUTE SAUCE WITH SEAWEED

Os Pratos São Preparados Com



CARNE DE PORCO

QUEIJO

FRAMBOESA

MANTEIGA

PEPINO

TOMATES

CAVALINHA

CARNE BOVINA

ENGUIA

PATO

CHOCOLATE

Grenache

12 Patio De Dom Fradique,
Lisboa, Portugal

Horário de abertura:

Segunda-feira 19:00-22:30

Quinta-feira 19:00-22:30

Sexta-feira 19:00-22:30

Sábado 19:00-22:30

Domingo 19:00-22:30

Feito com [Cardapio](#)

