

Primavera
Spring

HELLO SPRING



Na nossa cozinha estamos sempre abertos a ensinar tudo aquilo que sabemos, mas também a aprender com quem chega até nós. Aqui todos damos um pouco daquilo que somos, de forma a que mais do que uma simples estadia de hotel esta seja uma verdadeira experiência gastronómica.

In our kitchen we're always open to teach everything we know, but also to learn from those who come to us. Here we all give a little of what we are, so that more than a simple hotel stay this can be a true gastronomic experience.

SEGUNDA MONDAY

Pizza snack

Apresenta a fazer uma massa perfeita de piza e um delicioso molho de tomate caseiro. Learn how to make the perfect dough and tomato base. Discover new ways to enjoy the perfect pizza snack.

🕒 11h30 - 12h30 • Free*



TERÇA TUESDAY

Soups and Stocks

Sabores tradicionais dentro de um prato. Misture e combine diferentes ingredientes para aquecer as noites mais frescas do outono. Traditional flavors inside pots. Mix and match different ingredients to warm up to cool nights of Autumn.

🕒 16h - 17h • Free*



QUARTA WEDNESDAY

Petiscos

Acompanhe a equipa de cozinha na preparação dos diferentes pratos para o menu de almoço. Explore e descubra os petiscos tradicionais alentejanos, cheios de sabores locais. Accompany the kitchen team in preparing the different dishes for the lunch menu. Discover traditional Alentejo snacks full of local flavors.

🕒 11h30 - 12h30 • Free*



QUINTA THURSDAY

Pickles

Aprenda a conservar aquilo que colheu durante o verão para aproveitar diferentes sabores durante todo o ano. Learn how to preserve the harvest of the summer to enjoy different flavors all year round.

🕒 16h - 17h • Free*



SEXTA FRIDAY

Nico's Syrups & Bar tricks

Aprenda a fazer diferentes xaropes de sabor caseiros para adicionar um toque especial às suas bebidas e cocktails. Mergulhe no mundo da mixologia com o Nico e ele partilhará algumas dicas sobre como fazer uma bebida perfeita. Learn how to make different flavored homemade syrups to add a special twist to your cocktails. Dive into the world of mixology as Nico shares with you some great tips on making a perfect drink.

🕒 16h - 17h • Free*



SÁBADO SATURDAY

Pastelaria • Pastries

Entre no mundo da pastelaria com a nossa Chefe de Pastelaria Kozi. As delícias mais doces da semana serão preparadas nesta experiência culinária. Enter the world of pastry with our Pastry Chef Kozi. The sweetest delights of the week will be prepared in this culinary experience.

🕒 11h30 - 12h30 • Free*



DOMINGO SUNDAY

Pão Alentejano

O pão é o elemento essencial numa mesa e cozinha alentejanas. Explore esta tradição e aprenda a fazer o pão típico alentejano no nosso forno a lenha. Bread is the essential element in an Alentejo table and kitchen. Explore this tradition and learn how to make the local Alentejo bread in our wood oven.

🕒 11h30 - 12h30 • Free*



*Cada workshop tem um custo de 10€ por pessoa para clientes não hospedados.

*Each workshop is €10 per person for outside guests.



CONDIÇÕES • CONDITIONS

Todas as experiências culinárias incluem o workshop e uma prova. Máximo de 8 pessoas. Os preços são por pessoa e já incluem IVA. All culinary experiences include the workshop and a tasting. Maximum of 8 people. Prices are per person and already include VAT.

