

Sublime
C O M P O R T A

SUBLIME COMPORTA
Country Retreat & SPA

EN 261-1, CCI 3954 Muda
7570-337 Grândola, Portugal

tel: +351 269 44 93 76

email: info@sublimecomporta.pt

web: www.sublimecomporta.pt

facebook: www.facebook.com/sublimecomporta

instagram: [@sublimecomporta](https://www.instagram.com/sublimecomporta)

N 38.2775792

E 8.6993069.3

CHEF NA VILLA
CHEF IN VILLA



Private *Chef* in your Villa

The “Private Chef in your Villa” experience allows you to reserve your own chef to cook for your friends and/or family at your own villa. This option includes not only the Chef but a staff member which will cook an Alentejo inspired meal, open-air on an incredible OFYR (type of barbeque).

THERE ARE TWO MENU OPTIONS YOU CAN CHOOSE FROM:

01. Alentejo Grill

120€ per person. Drinks not included

SALADS

- Sublime salad
- Caesar salad
- Salmon, couscous and citrus salad

STARTERS

- Our selection of Alentejo cheeses
- Grilled shrimp with garlic and rosemary
- Traditional “Alentejo” chargrilled smoked sausages

SIDES

- Rosti potato
- Grilled seasonal vegetables from our garden
- “Alcácer” rice with a variety of nuts
- Yogurt sauce with chives

FISH FROM OUR SHORE

- Grilled catch of the day
- Grilled octopus leg
- Pico de Gallo

SELECTION OF MEAT

- Grilled “Black Angus” sirloin steak
- Grilled Iberian pork “Presa”

DESSERTS

- “Sericaia” with plums from Elvas (traditional dessert)
- Seasonal fruit platter
- Curd cheese, lime and mint pie

02. Alentejo Premium Grill

170€ per person. Drinks not included

SALADS

- Sublime salad
- Caesar salad
- Salmon, couscous and citrus salad
- Tomato and bellpeppers salad

STARTERS

- Our selection of Portuguese cheeses
- Grilled prawns with garlic and rosemary
- Chargrilled cockles
- Chargrilled selection of Alentejo’s smoked sausages

SIDES

- Roasti potato
- Grilled seasonal vegetables from our garden
- “Alcácer” rice with a variety of nuts
- Black bean stew with chorizo
- Yogurt sauce with chives

SEAFOOD FROM OUR SHORE

- Grilled lobster
- Grilled scarlett prawn

FISH FROM OUR SHORE

- Grilled catch of the day
- Grilled octopus leg
- Pico de Gallo

SELECTION OF MEAT

- Grilled “Black Angus” sirloin steak
- Grilled Iberian pork “Presa”

DESSERTS

- “Sericaia” with plums from Elvas (traditional dessert)
- Seasonal fruit platter
- Curd cheese, lime and mint pie
- Chocolat cake

he experiences have to be reserved with 24 hours notice for minimum of 4 people.

They dependent on weather conditions and availability of menu items.

A 200.00€ surcharge for the chef and service will be added to all experiences.

VAT included. Prices in Euros

Já imaginou um *Chef* só para si?

Esta experiência permite-lhe reservar um *Chef* para cozinhar só para si e/ou para os seus amigos e familiares na sua própria Villa.

O *Chef* e um membro da sua equipa irão elaborar uma refeição inspirada nos sabores do Alentejo, ao ar livre – no deck - num incrível OFYR (churrasco).

EXISTEM DUAS OPÇÕES DE MENU QUE PODE ESCOLHER:

01. Churrasco do Alentejo

120.00€ por pessoa sem bebidas incluídas

SALADAS

- Salada Sublime
- Salada Caesar
- Salada de salmão, couscous e citrinos

PARA PETISCAR

- A nossa seleção de queijos alentejanos
- Camarão grelhado ao alho com alecrim
- Enchidos alentejanos no OFYR

ACOMPANHAMENTOS

- Batata rosti
- Legumes grelhados da nossa horta
- Arroz branco com frutos secos
- Molho de iogurte com cebolinho

PEIXES DA NOSSA COSTA

- Seleção do Peixe do dia grelhado
- Tentáculos de Polvo grelhado
- Pico de Gallo

CARNES SELECCIONADAS

- Vazia Black Angus
- Presa porco preto
- Molho Gremolata

SOBREMESAS

- Sericaia com ameixa d’Elvas
- Tábua de fruta
- Tarte de requeijão, lima e hortelã

02. Alentejo Premium

170.00€ por pessoa sem bebidas incluídas

SALADAS

- Salada Sublime
- Salada Caesar
- Salada de salmão, couscous e citrinos
- Salada de tomate e pimentos

PARA PETISCAR

- A nossa seleção de queijos alentejanos
- Camarão grelhado ao alho com alecrim
- Berbigão na chapa
- Enchidos alentejanos no OFYR

ACOMPANHAMENTOS

- Batata rosti
- Legumes grelhados da nossa horta
- Arroz branco com frutos secos
- Feijão preto
- Molho de iogurte com cebolinho

MARISCOS DA NOSSA COSTA

- Lavagante grelhado
- Carabineiro grelhado

PEIXES DA NOSSA COSTA

- Seleção de Peixe grelhado
- Tentáculos de Polvo grelhado
- Pico de Gallo

CARNES SELECCIONADAS

- Vazia Black Angus
- Presa porco preto
- Molho Gremolata

SOBREMESAS

- Sericaia com ameixa d’Elvas
- Tábua de frutas
- Tarte de requeijão, lima e hortelã
- Bolo de chocolate

As experiências devem ser reservadas com um mínimo de 24 horas de antecedência, para um mínimo de 4 pessoas e estão sujeitos à disponibilidade e às condições meteorológicas. Ao valor do menu acresce o custo de serviço de 200.00€ pelo Chef privado e empregado de mesa.

Os valores apresentados são em euros e incluem o IVA á taxa em vigor.