



MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Brócolos com Queijo Bleu e Noz Moscada
Broccolis Cream Soup with Bleu Cheese and Nutmeg

Canja de Peixe e Mariscos com Coentros
Fish and Seafood Soup with Coriander

Cogumelos Recheados com Salmão Fumado, Pinhões e Queijo Brie em Salada de Groselhas
Salmon and Brie Cheese Stuffed Mushrooms on Blackcurrants Salad

Cocktail de Camarão em Tomate sobre Tagliatelles de Pepino e Vinagrete de Manga
Shrimps in Tomato Cocktail on a Cucumber Tagliatelles with Mango Vinagrete

PEIXE | FISH

Bacalhau a vapor com Puré de Grão, Couve Portuguesa Salteada em Azeite e Alho, Vinagrete Tépedo de Cebola e Salsa
Steamed Cod with Chickpeas Mousse, Sautéed Portuguese Cabbage, Onion and Parsley Worm Vinagrete

Lombo de Salmão Brazeado em Fitas de Courgettes com Abacaxi Coentros e Vinagre de Arroz
Brazed Salmon on Zucchini Tagliatelle with Pineapple Coriander and Rice Vinegar Sauce

Peixe Galo em Tagliatelle de Cogumelos Selvagens e Emulsão de Manjeriço
John Dory Fillets on Wild Mushrooms Tagliatelles with Basil Cream Sauce

CARNE | MEAT

Lombinho de Porco Assado em Mel e Balsâmico com Miga de Batata e Tomate
Roasted Pork Fillet in Honey and Balsamic Vinegar on Mashed Potatoes with Tomato

Escalope de Perú com Alheira, Batata Sauté e Feijão Verde em Azeite de Frutos Silvestres
Turkey Escalope with Traditional Sausage, Sautéed Potatoes, Green Beans in Wild Berries Olive Oil

Lombo de Novilho em Redução de Vinho Tinto com Grelos, Cogumelos e Batata Croquete
Seared Calf Fillet with Red Wine Reduction, sautéed Cabbage Sprouts and Croquete Potatoes

BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERTS BUFFET

Filhões
Fried Traditional Portuguese Dough

Rabanadas
French Toasts

Bolo Rei
Portuguese Christmas Cake

Sonhos
Fried Traditional Portuguese Dough

Pudim Abade Priscos
Traditional Portuguese Egg Pudding

Trouxas de Ovos
Traditional Portuguese Egg Dessert

Castanhas de Ovos
Traditional Portuguese Egg Dessert

Arroz Doce
Rice Pudding

Salada de Fruta
Fruit Salad

Preço (Bebidas Não Incluídas) | Price (Drinks Not Included)

Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Buffet de Sobremesas – 25.00€
Couvert + Starter + 1 Main Course + Dessert buffet - 25.00€

Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Buffet de Sobremesas – 30.00€
Couvert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert Buffet - 30.00€