



MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

24 E 25 DE DEZEMBRO | 24TH AND 25TH DECEMBER

ENTRADAS | STARTERS

Foie grás braseado com pera em champanhe Brazed foie grás with pear cooked in champagne	8€
Vieiras braseadas em salada de quinoa e maçã com mousse de abóbora Scallops in quinoa salad with apple and roasted pumpkin mousse	9€

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Timbale de bacalhau e espinafres gratinados com broa em azeite de coentros e azeitonas pretas Cod timbale with spinach and corn bread au gratin in coriander, olive oil and black olives	18€
Rolinhos de peru recheados com espinafres e queijo creme em mousse de castanhas e molho de groselhas Turkey rolls stuffed with spinach and cream cheese on chestnuts mousse and blackcurrant sauce	18€

SOBREMESAS | DESSERTS

Farófias de limão em leite creme gratinado Lemon cream puffs on caramelized custard	8€
Sonhos de abóbora em doce de maçã e amêndoa Traditional fried Christmas sweet on apple and almond jam	8€