

VISTA O ESPÍRITO DE NATAL E SENTE-SE À NOSSA MESA

ENTRADAS

Aveludado de Ervilhas, Crocante de Cenouras e Alho Francês

Creme de Abóbora com Castanhas e Crostini de Foie Grás

Espargos Verdes Assados com Salmão Fumado em Salada de Endívias com Molho de Iogurte

Vieiras em Bacon sobre Molho de Groselhas e Pétalas de Bruxelas

STARTERS

Pea Velouté with Crispy Carrot and Leek

Pumpkin Cream Soup with Chestnuts and Foie Grás Crostini

Roasted Green Asparagus with Smoked Salmon on Endive Salad with Yogurt Saucer

Scallops in Bacon on Gooseberries Sauce with Sautéed Brussels Sprouts

PEIXE

Bacalhau Assado, Crumble de Broa, Batata Doce e Grelhos

Tamboril Escalfado em Risotto de Coentros e Camarão com Molho Chilli

Lombinhos de Dourada em Puré de Grão com Bacon e Pak Choi em Molho de Vinho Tinto

FISH

Oven Roasted Codfish Fillets with Corn Bread Crumble, Sweet Potato and Cabbage Sprouts

Poached Monkfish on a Coriander Risotto with Shrimp and Chilli Sauce

Golden Bream Fillets on a Chickpea with Bacon Mousse, Pak Choy and Red Wine Sauce

CARNE

Lombinho de Porco, Esmagada de Batata e Bacon, Feijão Verde e Molho de Cebola com Maçã

Peito de Pato em Lombardo com Bacon, Salsa Crocante e Molho de Chocolate Balsâmico

Lombo de Novilho, Portobello e Espargos Verdes em Molho de Tomilho

MEAT

Pork Tenderloin served Potato Mashed with Bacon, Green Beans on Apple and Onion Sauce

Duck Breast on cabbage with Bacon, Crispy Parsley and Balsamic Chocolate Sauce

Tenderloin, Portobello and Green Asparagus in Thyme Sauce

BUFFET DE SOBREMESAS

Filhós

Rabanadas

Bolo Rei

Sonhos

Pudim Abade Priscos

Torta de Amêndoa

Bolo de Chocolate

Arroz Doce

Salada de Fruta

DESSERT BUFFET

Fried Traditional Portuguese Christmas Dough

Portuguese Christmas Traditional French Toast

Portuguese Christmas Pound Cake

Fried Traditional Portuguese Beignets

Traditional Portuguese Convent Egg Pudding

Almond Tarte

Chocolate Cake

Rice Pudding

Fruit Salad

PREÇO (BEBIDAS NÃO INCLuíDAS)

Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Buffet de Sobremesas - 55,00€

Couvert + Entrada + 2 Pratos principais (Peixe e Carne) + Buffet de Sobremesas - 60,00€

PRICE (DRINKS NOT INCLUDED)

Couvert + Starter + 1 Main Course + Dessert Buffet - 55,00€

Couvert + Starter + 2 Main Courses (Fish and Meat) + Dessert Buffet - 60,00€

VISTA O ESPÍRITO DE NATAL E SENTE-SE À NOSSA MESA

OPÇÃO 1 OPTION 1

6,00€ Por Pessoa 6,00€ Per Person

Refrigerantes
Água Mineral
Café Expresso

Soft Drinks
Mineral Water
Espresso

OPÇÃO 2 OPTION 2

8,00€ Por Pessoa 8,00€ Per Person

Refrigerantes
Água Mineral
Cerveja Nacional
Vinho Branco Versátil (Alentejo)
Vinho Tinto Versátil (Alentejo)
Café Expresso

Soft Drinks
Mineral Water
National Beer
White Wine Versátil (Alentejo)
Red Wine Versátil (Alentejo)
Espresso

OPÇÃO 3 OPTION 3

10,00€ Por Pessoa 10,00€ Per Person

Refrigerantes
Água Mineral
Cerveja Nacional
Vinho Branco Versátil (Alentejo)
Vinho Tinto Versátil (Alentejo)
Vinho Rosé Versátil (Alentejo)
Café Expresso

Soft Drinks
Mineral Water
National Beer
White Wine Versátil (Alentejo)
Red Wine Versátil (Alentejo)
Rose Wine Versátil (Alentejo)
Espresso

OPÇÃO 4 OPTION 4

13,00€ Por Pessoa 13,00€ Per Person

Refrigerantes
Água Mineral
Cerveja Nacional
Vinho Branco Val Moreira (Douro)
Vinho Tinto Val Moreira (Douro)
Café Expresso

Soft Drinks
Mineral Water
National Beer
White Wine Val Moreira (Douro)
Red Wine Val Moreira (Douro)
Espresso

Taxa de Rolha será debitada a 10,00€ /Garrafa. Preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Preços sujeitos a alteração sem aviso prévio. As bebidas são servidas até ao momento do café. Pode consultar as fichas técnicas para identificar os potenciais alergénicos.

The Corkage charge is 10,00€ /Bottle. Prices including VAT. Prices can be changed without previous warning. Drinks are served until coffee time. You can consult the technical data sheets to identify potential allergens.