

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 logurte
- Vieiras em Bacon sobre Molho de Groselhas e Pétalas de Bruxelas

PEIXE

- Bacalhau Assado, Crumble de Broa, Batata Doce e Grelos
- Tamboril Escalfado em Risotto de Coentros e Camarão com Molho Chilli
- Lombinhos de Dourada em Puré de Grão com Bacon e Pack Choi em Molho de Vinho Tinto

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

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

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, Pack Choy and Red Wine Sauce

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.