



# MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

## ENTRADAS | STARTERS

### Creme de sapateira perfumado com porto seco

Crab cream soup with dry Port wine

### Salmão fumado com queijo cabra e mousse de limão em carpaccio de beterraba

Smoked salmon with chevre cheese and lemon mousse on beetroot carpaccio

### Caprese de Portobello com manteiga de alho

Portobello caprese with garlic butter

### Vieiras em crocante de sésamo com alho francês e molho de chocolate

Scallops with sesame on sautéed french garlic and chocolate sauce

## PEIXE | FISH

### Lombos de Bacalhau Confitado com Cebola e Tomilho, Batata Salteada e Grelos

Confit Cod Loins with Caramelized Onions and Thyme, Sautéed Potatoes and Cabbage Sprouts

### Salmão teriyaki em tagliatelles de espinafres

Teriyaki salmon on spinach tagliatelles

### Atum em Crocante de Amêndoa com Batata Doce e Espinafres Avelã

Tuna in Almond Crisp, with Sweet Potato and Hazelnuts Spinach

## CARNE | MEAT

### Lombinho de porco com bacon em molho chilli sobre grelos salteados e mousse de batata doce

Pork Tenderloin with bacon in chilli sauce with sautéed cabbage sprouts and sweet potato mousse

### 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

### Tornedó de Novilho com Portobello Salteados e Espargos Verdes em Molho de Tomilho Limão

Veal Loin Tornado with Sautéed Portobello and Green Asparagus in Lemon Thyme Sauce

## SOBREMESAS | DESSERTS

### Pudim de canela em migas de nozes

Cinnamon pudding on sweet mashed bread with walnuts

### Sonhos com mel e canela

Traditional Christmas fried dough with honey and cinnamon

### Rabanadas com amêndoa

French toast with almonds

### Crocante de pera em molho de chocolate

Crispy pears roll on chocolate sauce

### Tatin Tépid de Maçã com Gelado de Baunilha e Molho de Caramelo

Warm Apple Tatin with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce

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

**Couvert + Amuse Bouche + Entrada + 1 Prato Principal + Sobremesa – 35.00€**

Couvert + Amuse Bouche + Starter + 1 Main Course + Dessert - 35.00€

**Couvert + Amuse Bouche + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesa – 45.00€**

Couvert + Amuse Bouche + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 45.00€