



# MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

24 E 25 DE DEZEMBRO | 24<sup>TH</sup> AND 25<sup>TH</sup> DECEMBER

## ENTRADAS | STARTERS

<b>Creme de abóbora e batata doce com crostini de limão e alho</b> Sweet potato and butternut squash soup with lemon and garlic crostini	<b>5€</b>
<b>Trouxa de pêsego e queijo chevre com presunto em rúcula</b> Peach and goat cheese with smoked ham parcel on rocket salad	<b>8€</b>

## PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

<b>Lombos de bacalhau gratinados com queijo de ovelha em grelos e batata doce assada com azeite, alho e tomilho</b> Codfish with cheese au gratin, sautéed cabbage sprouts and roasted sweet potato with garlic and thyme	<b>16€</b>
<b>Peito de peru com citrinos e gengibre em arroz selvagem</b> Turkey breast fillets with citrus and ginger on wild rice	<b>16€</b>

## SOBREMESAS | DESSERTS

<b>Mexidos de Natal</b> Christmas sweet scrambled eggs with dried nuts	<b>5€</b>
<b>Rabanadas com molho de mel e amêndoas</b> French toast with honey sauce and almonds	<b>5€</b>