



MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

ENTRADAS | STARTERS

Creme de feijão branco com foie grás glaceado e pimenta vermelha
White beans cream soup with glazed foie grás and red peppercorns

Foie grás braseado com pera em champanhe
Brazed foie grás with pear cooked in champagne

Carpaccio de atum em salada de abacate e tomate
Tuna carpaccio in avocado and tomato salad

Vieiras em salada de quinoa e maçã com mousse de abóbora
Scallops in quinoa salad with apple and roasted pumpkin mousse

PEIXE | FISH

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

Filetes de linguado em crumble de broa com ervas sobre tomate assado e rúcula estufada em manteiga de limão
Sole fillets with corn bread crumble in roasted tomato and stewed rocket

Robalo com tagliatelle de cenoura e espargos verdes em molho de vinho branco e coentros
Sea bass fillets with carrot tagliatelle's and green asparagus, in white wine sauce with fresh corianders

CARNE | MEAT

Peito de pato em molho de maracujá com esmagado de batata nova e pak choi
Brazed duck breast in passion fruit sauce with mashed new potatoes and sautéed pak choi

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 tornedo with sautéed Portobello and green asparagus in lemon thyme sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

Farófias de limão em leite creme gratinado
Lemon cream puffs on caramelized custard

Rabanadas poveiras com doce de ovos
Traditional Christmas sweet with egg yolk cream

Sonhos de abóbora em doce de maçã e amêndoa
Traditional fried Christmas sweet on apple and almond jam

Tatin tépida de maçã com gelado de baunilha
Warm apple Tatin with vanilla ice cream

Preço (bebidas não incluídas) | Price (drinks not included)

Couvert + Entrada + 1 Prato Principal + Sobremesa – 35.00€
Couvert + Starter + 1 Main Course + Dessert - 35.00€

Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesa – 45.00€
Couvert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 45.00€