



# MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

## ENTRADAS | STARTERS

**Creme de abóbora e batata doce com crostini de limão e alho**  
Sweet potato and butternut squash soup with lemon and garlic crostini

**Canja de robalo com amêijoas e camarão**  
Sea bass clams and shrimps soup

**Trouxa de pêssego e queijo chevre com presunto em rúcula**  
Peach and goat cheese with smoked ham parcel on rocket salad

**Torre de salmão fumado com abacate e pepino**  
Smoked salmon with cucumber and avocado tower

## PEIXE | FISH

**Lombos de bacalhau gratinados com queijo de ovelha em grelos e batata doce assada com azeite alho e tomilho**  
Cod fish with cheese au gratin, sautéed cabbage sprouts and roasted sweet potatoes with garlic and thyme

**Lombinhos de dourada em puré de grão com bacon e pak choi em molho de vinho tinto**  
Golden bream fillets in chickpea mousse with bacon and sautéed pak choi in red wine sauce

**Peixe galo em tagliatelle de cogumelos selvagens e emulsão de manjeriço**  
John dory fillets on wild mushrooms tagliatelle's with basil cream sauce

## CARNE | MEAT

**Mignon de porco recheado com ameixa e bacon em mousse de batata e salteado e manga com espinafres**  
Roasted pork fillet stuffed with prunes and bacon on mashed potato and sautéed mango with spinach

**Peito de peru com citrinos e gengibre em arroz selvagem**  
Turkey breast fillets with citrus and ginger on wild rice

**Lombo de novilho em redução de vinho tinto com grelos, cogumelos e batata croquete**  
Seared calf fillet with red wine reduction, sautéed cabbage sprouts and croquet potatoes

## BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERTS BUFFET

**Filhós**  
Fried traditional portuguese dough

**Rabanadas**  
French toasts

**Bolo rei**  
portuguese christmas cake

**Sonhos**  
Fried traditional portuguese dough

**Pudim abade priscos**  
Traditional portuguese egg pudding

**Torta de laranja**  
Traditional portuguese orange torte

**Tarte de amêndoa**  
Traditional portuguese almond pie

**Arroz doce**  
Rice pudding

**Salada de fruta**  
Fruit salad

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

**Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Buffet de Sobremesas – 25.00€**  
Couvert + Starter + 1 Main Course + Dessert buffet - 25.00€

**Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Buffet de Sobremesas – 30.00€**  
Couvert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert Buffet - 30.00€