



MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

ENTRADAS STARTERS

Creme de ervilhas e menta, crostini de salmão fumado
Mint peas cream soup with smoked salmon crostini

Foie grás braseado com especiarias e puré cítrico
Brazed foie grás with spiced citrus purée

Salmão fumado com mousse de abacate e vinagrete de laranja
Smoked salmon with avocado mousse and Orange dressing

Vieiras em mousse de cenoura e gengibre com espinafres avelã
Scallops in carrot ginger purée and hazelnut spinach

PEIXE FISH

Lombos de bacalhau confitado com cebola e tomilho, batata salteada e grelos
Cod confit with caramelized onions and thyme, sautéed potatoes and sautéed cabbage sprouts

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

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

Peito de pato em batata rosti, espinafres e redução de vinho do Porto
Duck breast on rösti potato, spinach and Port wine reduction

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



MENU DE NATAL | CHRISTMAS MENU

Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

SOBREMESAS | DESSERTS

Mini Pão de Ló de Ovar em leite de baunilha

Mini Ovar sponge cake no vanilla milk

Crocante de pera da herdade em molho de chocolate

Crispy farm pear roll on chocolate sauce

Rabanadas com amêndoa

Traditional Portuguese Christmas french toast with almonds

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 - 38.00€

Couvert + Starter + 1 Main Course + Dessert - 38.00€

Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesa - 50.00€

Couvert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 50.00€