



MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

ENTRADAS STARTERS

- Consommé de pato com aletria e pétalas de coentros**
Duck consommé with vermicelli and coriander petals
- Creme aveludado de ervilhas, cenoura e alho francês crocantes**
Peas velvet cream soup with crispy carrot and leek
- Folhado de camarão cogumelos e espargos verdes**
Shrimp, mushrooms and green asparagus puff
- Trouxa de foie grás e tâmaras em redução de vinho do Porto**
Crispy foie grás bundle with dates on port reduction

PEIXE FISH

- Bacalhau assado, crumble de broa, batata doce e grelos**
Oven roasted codfish fillets with corn bread crumble, sweet potato and cabbage sprouts
- Lombinho de salmão, crosta de azeitonas, tomate assado, espinafres e molho de manga**
Salmon fillet, olives crust, roasted tomato, spinach and mango sauce
- Filetes de peixe galo em tagliatelle de cogumelos**
John dory fillets on wild mushrooms tagliatelle

CARNE MEAT

- Lombinho de porco, abobora assada, espinafres e molho de ameixa**
Pork fillet, roasted pumpkin, spinach and plum sauce
- Rollinhos de peru com queijo de ovelha e espargos verdes em risotto de açafrão**
Turkey fillet rolls with sheep cheese and green asparagus on saffron risotto
- Lombo de novilho, Portobello e espargos verdes em molho de tomilho**
Tenderloin, Portobello and green asparagus in thyme sauce

SOBREMESAS DESSERTS

- Filhoses com arroz doce e licor de amêndoa**
Traditional Portuguese Christmas fried dough with rice pudding and bitter almond sirop
- Rabanadas com gelado de baunilha e molho de mel e limão**
Traditional Portuguese Christmas french toast with vanilla ice cream and honey and lemon sauce
- Mini Pão de Ló em leite de baunilha**
Mini sponge cake on vanilla milk
- Tatin tépida de maçã com gelado de baunilha e molho de caramelo**
Warm apple tatin with vanilla ice cream and caramel sauce

Preço (Bebidas Não Incluídas)
Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Sobremesa
Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesa

Price (Drinks Not Included)
Cover + Starter + 1 Main Course + Dessert - 38.00€
Cover + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 50.00€

SUPLEMENTO BEBIDAS COLLECTION

COLLECTION BEVERAGE SUPPLEMENTS

OPÇÃO 1

OPTION 1

5,50€ POR PESSOA

5,50€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
Espresso

OPÇÃO 2

OPTION 2

7,50€ POR PESSOA

7,50€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National beer
Vinho branco White wine Versátil
Versátil (Alentejo) (Alentejo)
Vinho tinto Versátil Red wine Versátil
(Alentejo) (Alentejo)
Café expresso Espresso

OPÇÃO 3

OPTION 3

9,00€ POR PESSOA

9,00€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National Beer
Vinho branco Seleção White wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Vinho tinto Seleção Red wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Vinho rosé Seleção Rosé wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Café expresso Espresso

OPÇÃO 4

OPTION 4

12,00€ POR PESSOA

12,00€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National beer
Vinho branco Val Moreira White wine Val Moreira
(Douro) (Douro)
Vinho tinto Val Moreira Red wine Val Moreira
(Douro) (Douro)
Café expresso Espresso

Taxa de rolha será debitada a €8,00 /Garrafa. Preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Preços sujeitos a alteração sem aviso prévio.
As bebidas são servidas até ao momento do café.

The corkage charge is €8,00 / Bottle. Prices including VAT. Prices can be changed without previous warning.
Drinks are served until coffee time.