

Menu de Natal

Christmas Menu

CANAPÉS

Espetada de presunto pata negra e manga
Shot de frutos do bosque com queijo feta
Vol-au-vent de cremoso de santola
Quiche de legumes e leite de coco
Troucha de queijo chèvre com mel e rosmaninho

DA HORTA

Misto de alfaces; Cenoura; Pepino; Rúcula;
Pimentos assados; Tomate; Rabanete; Betterraba;
Milho doce; Espinafres

COMPOSTAS

Salada de quinoa com legumes ibéricos e hortelã
Salada de buzinas à Algarvia
Salada de queijo de cabra com tomate, oregãos e azeitonas
Salada de leitão com massa e uvas frescas
Salada de atum fumado com funcho e manga

ENTRADAS

Ceviche de vieiras com coentros
Pataniscas de polvo
Seleção de peixes fumados
Arancini de marisco
Panaché de legumes grelhados com queijo
Halloumi
Escabeche de codorniz com avelã torrada
Vitela fumada com espargos verdes
Seleção de charcutaria fina com compotas e chutneys caseiros, tostas e frutos secos

SOPAS

Canja de faisão com vermicelli e hortelã
Creme de alcachofra com croutons de pão de leite

LIVE COOKING

Peru assado no forno a lenha, recheado com frutos secos, trufa e foie gras, acompanhado de molho de licor bolota

PRATOS QUENTES

Polvo assado à moda do lagar com batata doce e grelos salteados
Bacalhau de cura portuguesa cozido, couve tronchuda e azeite de alho
Lombo de novilho assado com molho de vinho Madeira
Rôti de Leitão estaladiço com molho de romã
Cannelloni gratinado, recheado com cogumelos e requeijão

GUARNIÇÕES

Arroz de pinhões; Feijão verde à Inglesa;
Esmagado de batata com azeitona; Batata ao murro; Legumes ao vapor; Puré de maçã com baunilha; Ragu de Castanha com cogumelos e cebolinhas

MUNDO DOCE

Tronco de natal ; Bolo Rei & Rainha
Broas de Castelar; Azevias de batata doce e canela
Fatias douradas com calda de frutos secos
Filhoses com xarope de açúcar ; Aletria com leite de amêndoa; Torta de alfarroba e mel
Leite creme com flor de laranjeira; Arroz doce ;
Seleção de Frutas

18h30 Cocktail com Canapés

19h30-21h00 Jantar Buffet com Bebidas Incluídas

Música ao Vivo