

Jantar | 24 de Dezembro de 2024

Menu de Natal

Christmas Menu

COCKTAIL

Bolo lêvedo com cebola roxa caramelizada
Pastéis de bacalhau | Vol-au-vent de salmão fumado e queijo creme

ENTRADAS

Tábua de queijos e enchidos regionais com frutos secos
Camarão cozido | Sapateira recheada | Cocktail de camarão | Mexilhões em molho escabeche
Salgadinhos diversos | Pérolas de melão com presunto

SALADAS

Saladas frescas da época | Salada de quinoa e legumes da horta
Salada de lentilhas com pimentos | Salada César de camarão
Salada de pepino com iogurte de soja e caju | Salada de arroz selvagem com cogumelos assados
Batata-doce assada com mel e canela | Salada de estopeta de atum

SOPAS

Sopa rica de peixe da nossa costa com crocantes croutons de ervas e massinha
Creme aveludado de legumes assados

PRATOS PRINCIPAIS

Tradicional bacalhau cozido com batatinhas alouradas, couve e chips de alho
Atum braseado com puré de batata-doce e juliana de legumes
Bife à regional com batata à padieiro
Peito de peru recheado com castanhas e frutos secos, molho abafado de cheiro e arroz pingado
Tortellinis de ricota e espinafres em molho cremoso de abóbora e amêndoa

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora com gengibre | Rabanadas com calda de vinho do Porto e especiarias
Bolo-rei e bolo rainha | Tronco de Natal | Tradicional arroz-doce | Pudim de maracujá
Azevias de grão e batata-doce | Frutas da época laminadas

BEBIDAS

Cocktail de Boas-Vindas
Vinho Seleção Fiuza Branco e Tinto | Refrigerantes, água com e sem gás
Café e chá