

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