

Menu de Natal

Christmas Menu

CANAPÉS

Tarteletes de Requeijão e compota de abóbora
Guiosas de vegetais com molho Teriyaki
Rissol de cogumelos
Camarão crocante com amêndoa e molho agri-doce

DA HORTA

Rucula, Tomate, Cebola Roxa, Cenoura ralada, Beterraba, mescla de alfaces, espargos brancos e pepino e milho.

COMPOSTAS

Misto de verdes com camarão, mamão, tomate cherry e Rúcula selvagem
Salada de Polvo com batata doce e laranja
Salada Woldorf
Presunto com alfaces, figos, requeijão e Balsâmico di Modena
Salada de couve roxa com frutos secos
Quinoa com cogumelos, tomate seco e feijão encarnado
Salada de Grão com bacalhau e coentros

ENTRADAS

Espelho de carnes frias assadas com aromas do campo
Cascata de camarão com flôr de Sal
Terrina de caça com molho de frutos vermelhos
Salmão fumado com pepino e molho Tzatziki
Espelho de Perú com compota de frutos vermelhos

LIVE COOKING

Leitão assado com batata crocante

SOPAS

Creme de Abóbora com gengibre e amêndoa salteada
Canja de ameijoas

PRATOS QUENTES

Dourada com molho verde
Bacalhau gratinado com camarão
Borrego a baixa temperatura com alecrim
Perú assado com castanhas
Guisado de legumes e Tofu com aromas natalícios

PARA ACOMPANHAR

Arroz com passas
Batata doce assada com alecrim
Puré de batata
Legumes salteados
Couve Flor gratinada

MUNDO DOCE

Tronco de natal, Bolo rei e rainha, broas castelares, Azevias de batata doce e canela ; rabanadas com calda de frutos secos , aletria com leite de amêndoa ; Toucinho do céu, Torta de laranja ; Torta de alfarroba; Pudim de ovos, leite creme, Bolo de bolacha e Arroz doce com canela.

SELECÇÃO DE QUEIJOS

Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas, bolachas e tostas caseiras

100,00€

Por pessoa*

Crianças dos 4 aos 12 anos -50%

18h30-21h00 Jantar Buffet com Bebidas Incluídas

Música ao Vivo

IVA incluído à taxa em vigor / VAT