

Noite de Natal 24 de Dezembro 2018
Christmas Eve 24th of December 2018

Menu

Entradas / Starters

Creme de ervilhas com crocante de presunto
Green peas cream soup with smoked ham crisp

e/and

Trouxa de requeijão com mel e nozes, com bouquet de alfaces
Cottage cheese, honey and walnuts puff pastry bag, on a bed of lettuces

Peixe / Fish

Couve Portuguesa recheada de bacalhau com todos
Traditional boiled codfish with cabbage potatoes and egg

ou/or

Filete de Linguado com molho de champagne
Sole fillet with champagne sauce

Carne/ Meat

Lombinho de Porco Preto confitados sobre puré de Batata-doce
Confit black pork loin, with sweet potato purée

ou/or

Peru assado no forno recheado com castanhas e enchidos, com arroz de açafraão e passas
Roasted turkey stuffed with chestnuts and sausages, served with saffron and raisins rice

Sobremesas/ Desserts

Buffet de sobremesas:

Sonhos de abóbora, Arroz doce, Leite-creme, Aleteria, Pudim de ovos, Tronco de Natal, Bolo de Bolacha, Bolo-Rei e Fruta laminada
Traditional Portuguese Season Desserts

(Jantar/Dinner – €35 Pax)

Almoço e Jantar 25 de Dezembro 2018
Lunch and Dinner 25 of December 2018

Menu

Entradas/ Starters

Aveludado de abóbora assada servido com um tártaro de castanhas fumadas com erva-doce
Roasted pumpkin velvety cream soup, with smoked chestnuts tartar and sweet herb

ou/or

Cocktail de camarão desconstruído
Shrimp cocktail

Peixe/ Fish

Roupa velha (bacalhau desfiado, salteado com grelo e batata)
“Roupa Velha” Traditional Portuguese sautéed codfish with potatoes and cabbage

Carne/ Meat

Cabrito assado no forno com batata assada e arroz
Roasted goatling in the oven, with roasted potatoes and rice

ou/or

Peru assado no forno recheado com castanhas e enchidos, com arroz de açafão e passas
Roasted turkey stuffed with chestnuts and sausages, served with saffron and raisins rice

Sobremesas/ Desserts

Buffet de sobremesas:

Sonhos de abóbora, Arroz doce, Leite-creme, Aleteria, Pudim de ovos, Tronco de Natal, Bolo de Bolacha, Bolo-Rei e Fruta laminada
Traditional Portuguese Season Desserts

(Almoço-Jantar/Lunch-Dinner – €37.50 Pax)