

**Noite Consoada – Christmas Eve Dinner**

**Segunda-Feira, 24 de Dezembro de 2018**

**Monday, December 24th 2018**

*Creme de galinha com espinafres e cenoura (G)*

*Cream of chicken with spinach and carrot (G)*

*Ou/or*

*Filete de dourada salteado*

*Salsa Mediterrânica*

*Fillet of sea bream*

*Mediterranean salsa*

*Ou/or*

*Croquette de faisão*

*Molho de ruibarbo (G)*

*Crispy pheasant croquette*

*Rhubarb sauce (G)*

**\* \* \***

*Risotto de camarão e legumes*

*Camarão gigante*

*Prawn and vegetable risotto*

*King prawn*

*Ou/or*

*Rack de borrego*

*Molho de alecrim (G)*

*Rack of lamb*

*Rosemary sauce (G)*

*Ou/or*

*Peito de pato lacado*

*Molho de cerejas (G)*

*Glazed breast of duck*

*Cherry sauce*

*Todos os pratos são acompanhados de batata e legumes*  
*All main courses are garnished with potatoes and vegetables*

**\* \* \***

*Menu de sobremesas*

*Dessert menu*

*Café / Coffee*

*Preço / Price €40.00*

*IVA Incluído / VAT Included*

*Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G)*  
*All dishes containing glúten are marked with (G)*

## **Almoço de Natal – Christmas Lunch**

**Terça-Feira, 25 de Dezembro de 2018 – Tuesday, December 25th 2018**

### **Buffet**

Pirâmide de camarão cozido / *Pyramid of prawns*  
Sapateira recheada / *Dressed crab*  
Salmão e atum fumados caseiros / *Home smoked salmon and tuna*  
Salmão marinado / *Marinated salmon*  
Presunto de Parma com melão / *Parma ham with melon*  
Lombo de porco preto fumado / *Smoked loin of black pork*  
Mousse de camarão / *Prawn mousse*  
Terrina de pato com vinho do Porto e cogumelos shimeji (G) / *Duck terrine with Port wine and shimeji mushrooms (G)*

### **Saladas / Salads**

Seleção de saladas do dia / *Selection of salads of the day*

### **Quente / Hot**

Camarão salteado em óleo de palma, natas e ananás / *Sautéed prawns with palm oil, cream and pineapple*  
Ameijoas à Bulhão Pato / *Clams “Bulhão Pato”*

### **Servido à sua mesa / Served to your table**

Perú assado recheado (G)  
Salsicha chipolata, puré de castanhas  
Molhos de pão e arandos  
Roast turkey (G)  
Chipolata, chestnut purée  
Cranberry and bread sauces

ou/or

Acém assado  
Jus de foie gras e novilho (G)  
Roasted ribeye  
Foie gras and beef jus (G)

Batata assada e legumes  
Roasted potatoes and vegetables

### **Sobremesas / Desserts**

Pudim de Natal flambeado com molho de brandy (G) / *Flamed Christmas pudding with brandy sauce (G)*  
Frutos tropicais e da época / *Tropical and seasonal fruits*  
Buffet de sobremesas / *Dessert buffet*  
Tábua de queijos Internacionais / *International cheese board*

Café e tarteletes de frutos secos (G)  
Coffee and mince pies (G)

Preço / Price €88.00  
IVA Incluído / VAT Included

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G)  
All dishes containing glúten are marked with (G)

**Jantar de Natal – Christmas Day dinner**  
**Terça-Feira, 25 de Dezembro de 2018 – Tuesday, December 25th 2018**

Creme de lavagante com croutons (G)

*Cream of lobster with croutons (G)*

ou/or

Camarão e tamboril salteados

Azeite, alho e coentros

*Sautéed prawns and monkfish*

*Olive oil, garlic and coriander*

ou/or

Seleção de acepipes sortidos

*Assorted selection of hors d'oeuvres*

\*\*\*

Filete de linguado salteado

Frutos tropicais

*Sautéed fillet of Dover sole*

*Tropical fruits*

ou/or

Perú assado recheado (G)

Salsicha chipolata, puré de castanhas

Molhos de pão e arandos

*Roast turkey (G)*

*Chipolata, chestnut purée*

*Cranberry and bread sauces*

ou/or

Acém assado

Jus de foie gras e novilho (G)

*Roasted ribeye*

*Foie gras and beef jus (G)*

Batata assada e legumes

*Roasted potatoes and vegetables*

\*\*\*

*Pudim de Natal flambeado com molho de brandy (G)*

*Flamed Christmas pudding with brandy sauce (G)*

ou/or

*Menu de sobremesas à carta*

*Dessert menu à la carte*

*Café e tarteletes de frutos secos (G)*

*Coffee and mince pies (G)*

*Preço / Price €60.00*

*IVA Incluído / VAT Included*

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G)

All dishes containing glúten are marked with (G)

**Boxing Day**

**Quarta-Feira, 26 de Dezembro de 2018 -Wednesday, December 26th 2018**

Creme de castanhas com cogumelos e espinafre baby  
*Cream of chestnuts with mushrooms and baby spinach*

ou/or

Filete de dourada salteado  
Manteiga de açafrao  
*Sautéed fillet of sea bream*  
*Saffron butter sauce*

ou/or

Lombinho de borrego salteado  
Molho de vinho tinto e tomilho  
*Sautéed fillet of lamb*  
*Thyme and red wine sauce*

\*\*\*

Atum braseado com sementes de sésamo  
Manteiga de lima e gengibre  
*Seared tuna with sesame seeds*  
*Ginger and lime butter sauce*

ou/or

Lombo de novilho assado  
Molho de três pimentas (G)  
*Roasted beef fillet*  
*Three pepper sauce (G)*

ou/or

Peito de pintada assado  
Molho de mirtilos (G)  
*Roasted breast of Guinea fowl*  
*Blueberry sauce (G)*

\*\*\*

Menu de sobremesas à Carta  
*Dessert menu a la carte*

Café  
Coffee

3 pratos / 3 courses 32.00 euros

2 pratos / 2 courses 26.50 euros

Entrada e prato principal ou prato principal, sobremesa e café  
*Starter and main course or main course, dessert and coffee*

IVA Incluído / VAT Included

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G)  
All dishes containing glúten are marked with (G)