

Creme de abóbora
Croutons de semente de girassol e tomilho

*Cream of pumpkin
Poppy seed and thyme croutons*

Ou/or

Tártaro de atum com abacate
Aros de cebola roxa crocantes

Molho de soja e mel

Tuna tartare with avocado

Crispy red onion rings

Soya and honey dressing

Ou/or

Croquettes de pintada

Creme de queijo

Coulis de manga

Croquettes of guinea fowl

Cheese cream

Mango coulis

Ou/or

Gratinado de crepe de camarão e camarão escalado

Ovas de salmão e de arenque, endívia roxa

Maionese de estragão e pimenta rosa

Gratinated prawn crepe and butterfly prawn

Salmon and herring roe, red endive

Tarragon and red peppercorn mayonnaise

* * *

Filetes de dourada corada

Puré de batata-doce, tomate cherry, pimentos assados

Molho de manteiga e lima

Oven baked fillets of seabass

Sweet potato purée, cherry tomatoes, roasted bell peppers

Lime butter sauce

Ou/or

Medalhões de vitela grelhados

Fettucine com tomate, espargos verdes

Quenelle de pesto

Grilled medallions of veal

Fettucine with tomato, green asparagus

Pesto quenelle

Ou/or

Lombinho de borrego assado

Couscous de legumes assados com hortelã

Molho de vinho licoroso

Roasted fillet of lamb

Couscous with roasted vegetables and mint

Liqueur wine sauce

* * *

Menu de sobremesas

Dessert menu

Café / Coffee

Almoço de Natal - Christmas Day Lunch
Sábado, 25 de Dezembro 2021 – Saturday, December 25th 2021



BUFFET

Pirâmide de camarão cozido / *Pyramid of prawns*
Sapateira recheada / *Dressed crab*
Salmão fumado caseiro / *Home smoked salmon*
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*
Espelho de sushi / *Sushi mirror*

Saladas / Salads

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

Quente / Hot

Camarão salteado, espargos e coentros / *Sautéed prawns, asparagus and coriander*
Amêijoas à Bulhão Pato / *Clams "Bulhão Pato"*

Servido à sua mesa / Served to your table

Peru 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

Rosbife (G)
Molho de vinho tinto
Roast sirloin of beef (G)
Red wine sauce

Batatas assadas, pastinaca, couve-de-Bruxelas, couve-flor com queijo
Roast potatoes, parsnips, Brussels sprouts, cauliflower cheese

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* €90.00
IVA Incluído / *VAT Included*

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

MENU

Aveludado de aves com alho francês
Croutons com ervas aromáticas

*Poultry and leek velouté
Aromatic herbs croutons*

ou/or

Seleção de acepipes sortidos
Assorted selection of hors d'oeuvres

ou/or

Gratinado de camarão, tamboril, cogumelos e espinafres
Prawn and monkfish gratin, mushroom and spinach

Filetes de robalo salteados
Batata-doce assada e feijão-verde
Molho de amêijoas, açafrão e coentros

*Sautéed fillet of seabass
Roasted sweet potatoes, green beans
Clam and saffron sauce, coriander*

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

Rosbife (G)
Molho de vinho tinto

*Roast sirloin of beef (G)
Red wine sauce*

Batatas assadas, pastinaca, couve-de-Bruxelas, couve-flor com queijo
Roast potatoes, parsnips, Brussels sprouts, cauliflower cheese

Pudim de Natal flambeado com molho de brandy (G)
Flamed Christmas pudding with brandy sauce (G)

ou/or

Carta de sobremesas
Dessert menu

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