

Noite Consoada – Christmas Eve Dinner
Quinta-feira, 24 de Dezembro de 2020
Thursday, December 24th 2020



Creme de pastinaca e maçã verde
Crocante de alho francês

*Cream of parsnip and green apple
Crispy leek*

Ou/or

Gratinado de camarão e tamboril em massa folhada (G)

Prawn and monkfish gratin in puff pastry (G)

Ou/or

Salmão fumado caseiro
Salada de pepino agri-doce

*Home smoked salmon
Sweet and sour cucumber salad*

* * *

Rolinhos de linguado escalfados, espargos verdes

Puré de batata e tomate cherry assado

Molho de amêijoas com coentros

Poached rolled fillets of sole, green asparagus

Potato purée and cherry tomato

Clam sauce with coriander

Ou/or

Rack de borrego em crosta de pistachio

Batata nova assada e legumes baby

Molho de vinho do Porto

Pistachio crusted rack of lamb

Roast new potato and baby vegetables

Port wine sauce

Ou/or

Barriga de porco assado com ervas

Batatas assadas

Castanhas, brócolos de rama

Molho de mel e mostarda em grão

Roasted pork belly with herbs

Roast potatoes

Chestnuts and soft stemmed broccoli

Honey and grain mustard sauce

* * *

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)

MENU

Aveludado de cogumelos, azeite de trufas, presunto estaladiço
Mushroom velouté, truffle olive oil, crispy cured ham
ou/or

Canneloni de sapateira com abacate, crocante de pêra
Crab and avocado canneloni, pear crisp
ou/or

Peito de pato fumado caseiro, salada de ervas, ovo de codorniz
Laranja desidratada, redução de framboesas
Home smoked duck breast, herb salad, quail egg
Dehydrated orange, raspberry reduction

Filete de salmão em cama de espinafres, molho de camembert e cebolinho
Salmon fillet on a bed of spinach, camembert sauce and chives

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

Lombinho de borrego salteado
Molho de vinho tinto reserva
Sautéed loin of lamb
Red "reserva" 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

Mousse de mirtilos
Sorbete de cereja
Creme de caramelo
Geleias de mirtilos e de baunilha
Blueberry mousse
Cherry sorbet
Caramel cream
Blueberry and vanilla jellies
ou/or

Tábua de queijos
Cheese board

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

MENU

Aveludado de cogumelos, azeite de trufas, presunto estaladiço
Mushroom velouté, truffle olive oil, crispy cured ham
ou/or

Canneloni de sapateira com abacate, crocante de pêra
Crab and avocado canneloni, pear crisp
ou/or

Peito de pato fumado caseiro, salada de ervas, ovo de codorniz
Laranja desidratada, redução de framboesas
Home smoked duck breast, herb salad, quail egg
Dehydrated orange, raspberry reduction

Filete de salmão em cama de espinafres, molho de camembert e cebolinho
Salmon fillet on a bed of spinach, camembert sauce and chives

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

Lombinho de borrego salteado
Molho de vinho tinto reserva
Sautéed loin of lamb
Red "reserva" 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

Mousse de mirtilos
Sorbete de cereja
Creme de caramelo
Geleias de mirtilos e de baunilha
Blueberry mousse
Cherry sorbet
Caramel cream
Blueberry and vanilla jellies
ou/or

Tábua de queijos
Cheese board

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