

Menus de natal 2023

MIX DE APERITIVOS

Fritos tradicionais (Mini risso de camarão, pastel de bacalhau, croquete de carne)
Tosta de morcela com maçã caramelizada
Escabeche de pato | Creme de amendoim
Rolos de presunto e fios de ovos

SOPAS

Creme de cogumelos silvestres | Frutos secos
Creme de couve flor | Duxelle de sapateira
Sopa de abóbora assada | Espuma de amêndoa amarga

PEIXES

Bacalhau lascado com crosta de broa e azeitona | Miga de batata e couve
Lombo de salmão | Arroz de grelos e tomate
Filete de dourada | Brás de cogumelos

CARNES

Rojão confitado | Arroz de favas | Hortelã da ribeira
Costela de novilho | Meia desfeita de batata assada | Grelos suados
Medalhões de lombinho de porco | Legumes assados | Puré de ervilha e salsa

MINI BUFFET SOBREMESAS NATALÍCIAS

VALORES POR PESSOA

Opção 1: Mix aperitivos + sopa + 1 prato + mini buffet sobremesas: 25€ por pessoa
Opção 2: Mix aperitivos + sopa + 1 prato + mini buffet sobremesas: 30€ por pessoa

Suplemento bar aberto bebidas brancas: 15€ por adulto