



MENU DE CONSOADA

Couvert

Pão da nossa Gente

Azeite Extra Virgem da Herdade do Esporão com Flor de Sal de Tavira

Manteiga Natalícia

Queijo amanteigado Monte da Vinha

Entrada

Creme de Castanhas, brunesa de Cogumelos Portobello e Crocante de Pão com Flôr de Sal de Tavira

Pratos de Peixe

Lombo de Bacalhau cozido com Legumes, Hortaliças e Ovo de Codorniz

Limpa-palato de Espumante e Mirtilo

Pratos de Carne

Cachaço de Porco Preto assado, guarnecido com Molho de Maçã e Especiarias, Arroz de Farinheira e Curgete

Sobremesas

Folhado crocante de Marmelo e Aromas de Anis acompanhados de Gelado de Natas e crumble de Nozes

Bebidas

Águas | Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto Vinhas Velhas, Enólogo Paulo Laureano

Café , Licor Tradicional e Amêndoas Caramelizadas

Buffet de Sobremesas

Seleção de Doces tradicionais de Natal

Fruta fresca laminada

45,00 Eur/Pessoa

Crianças até 3 anos: Cortesia

Crianças dos 4 aos 12: 50% do valor

Pagamento de 50% do valor no ato da reserva.

ALMOÇO DE NATAL

Couvert

Pão da nossa Gente

Azeite Extra Virgem da Herdade do Esporão com Flor de Sal de Tavira

Manteiga Natalícia

Queijo amanteigado Monte da Vinha

Entrada

Sopa de Abóbora com brunesa de Maçã Esmolfe de Portalegre e Azeite Negro

Pratos de Peixe

Empadão de Bacalhau à 5amêndoas

Sorbet de Espumante e Maracujá

Pratos de Carne

Peito de Peru assado com Frutos Secos, Arroz basmati salteado com Espinafres

Sobremesas

Tarte de Frutos do Bosque e laminado de Manga

Bebidas

Águas | Refrigerantes

Vinho Branco e Tinto Vinhas Velhas, Enólogo Paulo Laureano

Café , Licor Tradicional e Amêndoas Caramelizadas

Buffet de Sobremesas

Seleção de Doces tradicionais de Natal

Fruta fresca laminada

45,00 Eur/Pessoa

Crianças até 3 anos: Cortesia

Crianças dos 4 aos 12: 50% do valor

Pagamento de 50% do valor no ato da reserva