

24.12.2024

ceia de natal

christmas eve dinner

entrada . starter

Ravioli de bivalves com creme aveludado de coentros em aromas de "Bulhão Pato"

Bivalve ravioli with a velvety coriander cream and aromas of "Bulhão Pato"

peixe . fish

Bacalhau meia cura com " todos", creme de espinafres, batatas, nabos salteados , ovo de Codorniz escalfado e broa de milho

Half-cured cod with creamed spinach, potatoes, sautéed turnips, poached Quail's egg and cornbread

carne . meat

Lombo de Borrego com crosta de pistácios, esmagada de batata doce e Acelgas

Lamb loin with pistachio crust, sweet potato mash and chard

buffet de sobremesas natalícias

christmas desserts buffet

Tronco de Natal, bolo rei, arroz doce, farófiás, pudim de ovos, rabanadas e mousse de chocolate

Christmas log, "bolo rei", rice pudding, "farófiás", egg pudding, French toast and chocolate mousse

25.12.2024

almoço de natal

christmas lunch

. starters

entradas

**Ostras ao Natural, camarão ao alho,
morcela de Monchique e presunto serrano**

Natural oysters, garlic prawns, "morcela de Monchique"
and Serrano ham

peixe . fish

**Tentáculos de polvo grelhados com batatas novas,
grelos salteados e broa de milho**

Grilled octopus tentacles with new potatoes,
sautéed greens and cornbread

ou . or

carne . meat

**Coxa de Pato confitada com puré de batata trufada e
couve pak Choi**

Duck leg confit with truffled mashed potatoes and
pak Choi cabbage

sobremesa . dessert

Leite creme de poejos com sorbet de tangerina
Pennyroyal cream with mandarin sorbet

petit four

Bolo rei, Rabanada e filhoses

"Bolo rei", French Toast and 'filhoses'