

NATAL 2019

sweet
HOTELS

Entradas e sopas

Salada Caprese

Alface Chicória, Mozzarella Fresca, Tomate Cereja e Pesto

Pastel de Frango

Mistura de Alfaces, Folhado de Frango, Cogumelos Silvestres e Vinagrete

Salada de Camarão

Alface Chicória, Camarão, Beterraba, "Tapioca" de Marisco e Salicórnia

Leitão "à Bairrada"

Leitão Assado, Salada da Estação, Batata "Chips" e Laranja

Canja de Bacalhau

Lascas de Bacalhau, Abóbora-Manteiga, Ovas, Bagos de Arroz e Coentros

Canja de Galinha

Galinha do Campo, "Miúdos", Ovo de Codorniz, Aletria e Hortelã

Pratos Principais (Peixes & Carnes)

Bacalhau "Dourado"

Bacalhau Desfiado, Miolo de Gambas, Batata Palha e Couve de Natal

Bacalhau "Confit"

Lombo de Bacalhau, Caldeirada de Amêijoas e Salicórnia

Polvo "no Forno"

Tentáculos de Polvo, Crosta de Broa e Azeitona, Grelas e Coentros

Porco Ibérico

Lombinho de Porco Ibérico, "Foie" de Cogumelos, Castanhas Assadas e Alecrim

"Naco" de Novilho

Vazia de Novilho, Legumes Assados, Batata "do Campo" e Molho de Cerveja

"Carré" de Borrego

Vão de Borrego, Salteado de Ervilhas e Salpichão, "Tatin" de Ananás Assado e Hortelã

Sobremesas

"Pijama" de Natal

Três sobremesas de Natal numa só

Buffet de Sobremesas

Creme Brûlée

Chocolatier 3.0

Bolo Rei e Rainha

Panetone de Natal

Tronco de Natal

Semifrio de Doce de Ovos

Torta de Laranja

Frutas Tropicais Laminadas

Tábua de Queijos e Enchidos

Filhoses e Rabanadas

Alternativa vegetariana: Sob consulta

Preços

- 1 Entrada + 1 Prato Principal + Sobremesa 18 € / p
- 1 Entrada + 1 Prato Peixe + 1 Prato Carne + Sobremesa 24 € / p
- Suplemento de Sobremesas 6 € / p
- Suplemento Animação Musical 2 € / p

(Grupos acima de 30 pessoas, animação musical gratuita (2h))