

MENU

# NATAL

24 DEZEMBRO 2023

1º TURNO

18H30 - 21H00

## COUVERT

Cesto de pães, manteiga  
de pimento encarnado e de manjeriço

## AMUSE BOUCHE

Salada fria de maçã e salmão curado,  
aipo, nozes, óleo trufa

## ENTRADA

Creme de castanha com camarão  
e vieira salteada

## PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Lombo de bacalhau confitado, crosta de broa  
e azeitona preta,  
compota de ruibarbo e espargos verdes

OU

Vitela de leite assada com castanhas, cogumelos  
eryngii, uvas e salteado de tubérculos da época

## SOBREMESA

Tarte de ameixa preta, amêndoa, crème fraîche  
e maçã caramelizada em armagnac

## MENU INFANTIL

Creme de legumes  
Panados de peru cordon bleu  
Cheesecake com couli de frutos vermelhos

Água, café e “bolo rei” incluídos

MÚSICA AO VIVO  
19h30 - 21h00

79€

POR PESSOA

30€

POR CRIANÇA

MENU VEGETARIANO

# NATAL

24 DEZEMBRO 2023

1º TURNO

18H30 - 21H00

## COUVERT

Pão caseiro de azeitona preta, manteiga aromatizada, humús de couve flor assada perfumada com tahini

## ENTRADA

Tarte quente de alcachofras e endívia com vinagrete de estragão e rebentos de mostarda

## PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Polpa de beringela assada com jardim de legumes baby em cama de polenta de cogumelos shimenji e rebentos de sorel

OU

Risotto cremoso de espelta, cevada e beterraba amarela, perfume de óleo de trufa, pistácio torrado e rebentos de ervilha

## SOBREMESA

Tarte de ameixa preta, amêndoa, crème fraîche e maçã caramelizada em armagnac

Água, café e “bolo rei” incluídos

69€

POR PESSOA



MÚSICA AO VIVO

19h30 - 21h00



MENU

# NATAL

24 DEZEMBRO 2023

2º TURNO  
21H30 - 00H00

## COUVERT

Cesto de pães, manteiga de pimento encarnado e de manjeriço

## AMUSE BOUCHE

Salada fria de maçã e salmão curado, aipo, nozes, óleo trufa

## ENTRADA

Creme de castanha com camarão e vieira salteada

## PEIXE

Lombo de bacalhau confitado, crosta de broa e azeitona preta, compota de ruibarbo e espargos verdes

## CARNE

Vitela de leite assada com castanhas, cogumelos eryngii, uvas e salteado de tubérculos da época

## SOBREMESA

Tarte de ameixa preta, amêndoa, crème fraîche e maçã caramelizada em armagnac

## MENU INFANTIL

Creme de legumes  
Panados de peru cordon bleu  
Cheesecake com couli de frutos vermelhos

Água, café e “bolo rei” incluídos

MÚSICA AO VIVO

21h30 - 23h00

99€

POR PESSOA

30€

POR CRIANÇA

MENU VEGETARIANO

# NATAL

24 DEZEMBRO 2023

2º TURNO

21H30 - 00H00

## COUVERT

Pão caseiro de azeitona preta, manteiga aromatizada, humús de couve flor assada perfumada com tahini

## ENTRADA

Tarte quente de alcachofras e endívia com vinagrete de estragão e rebentos de mostarda

## PRIMEIRO PRATO

Polpa de beringela assada com jardim de legumes baby em cama de polenta de cogumelos shimenji e rebentos de sorel

## SEGUNDO PRATO

Risotto cremoso de espelta, cevada e beterraba amarela, perfume de óleo de trufa, pistácio torrado e rebentos de ervilha

## SOBREMESA

Tarte de ameixa preta, amêndoa, crème fraîche e maçã caramelizada em armagnac

Água, café e “bolo rei” incluídos

MÚSICA AO VIVO

21h30 - 23h00

89€

POR PESSOA

