

Programa de Natal 24 de dezembro
Christmas Venue 24th December

*

Piano ao Vivo / Live Piano

Menu

Inclui: Vinhos Branco e Tinto Castelo de Numão e águas durante todo o jantar

Includes: Red and White Wines Castelo Numão and waters during dinner

Espumante à chegada / Sparkling on arrival

Couvert

(pão, manteiga, paté de atum e azeite com balsâmico / bread, butter, tuna pate and olive oil with balsamic)

Amuse Bouche

Mousse de fígado de pato e figo em Vinho Madeira/

Duck liver and fig mousse in Madeira Wine

Vegetariano – Tâmara com Vinho Madeira / *Date with Madeira Wine*

Entrada / Starter

Trilogia de Lagosta, Gambas e Mexilhão aromatizado
com azeite Virgem Reserva em mini salada de flores comestíveis

Trilogy of Lobster, Prawns and Mussel aromatized

with virgin olive oil and mini salad of edible flowers

Vegetariano – Cogumelos recheados com espinafres / *Mushroom stuffed with spinach*

Sopa/ Soup

Creme de alho francês com fios crocantes de chouriço

French Garlic Cream with crunchy "chorizo"

Peixe/ Fish

Dourada da nossa costa com broa de tomilho e tomate,
com batata crocante e legumes da época

*From our Coast Sea Bream with a crust of thyme and tomatoe
with crunchy potatoes and season vegetables*

OU ESCOLHER / OR TO CHOOSE

Carne / Meat

Duo de Wellington e Borrego com molho de figo e gestes de tangerina,
acompanhado com batata crocante e legumes da época

*Duo of Wellington and Lamb with fig sauce and mandarin
acompannied with crunchy potatoe and season vegetables*

OU ESCOLHER / OR TO CHOOSE

Vegetariano / Vegetarian

Risoto de espargos e cogumelos / *Mushroom and asparagus risoto*

Sobremesa / Dessert

Tronco de Natal / *Christmas Log*

Café Petit Fours / *Coffee and Petit Fours*