

Brunch

natal . christmas

ENTRADAS

CHARCUTARIA E QUEIJOS
PEIXE CRU MARINADO
PEIXES FUMADOS · TERRINA DE SALMÃO
CAMARÃO AO NATURAL · COCKTAIL DE CAMARÃO
MEXILHÃO COM MOLHO VIRGEM
VAZIA DE NOVILHO ASSADA
OVOS COM MOLHO VERDE E COCKTAIL
SALADA DE COGUMELOS, ESPINAFRES E QUEIJO FETA
SALADA DE COUVE, MAÇÃ E PATO
SALADA DE GRÃO COM BACALHAU
SALADA DE POLVO COM MOLHO AIOLI
SALADA DE ESPARGOS E GRANA PADANO
MELÃO E PRESUNTO
TOMATE E MOZARELA
SALADA SIMPLES:
ALFACE, TOMATE, PEPINO, MILHO DOCE E CEBOLA

STARTERS

CHARCUTERIE AND CHEESES
MARINATED RAW FISH
SMOKED FISHES · SALMON TERRINE
PRAWNS · PRAWN COCKTAIL
MUSSELS WITH SAUCE VIERGE
ROASTED SIRLOIN
EGGS WITH GREEN AND COCKTAIL SAUCE
MUSHROOM, SPINACH, AND FETA CHEESE SALAD
CABBAGE, APPLE, AND DUCK SALAD
CHICKPEA SALADA WITH COD FISH
OCTOPUS SALAD WITH AIOLI SAUCE
ASPARGUS AND GRANA PADANO SALAD
MELON AND PARMA HAM
TOMATO AND MOZZARELLA
SIMPLE SALAD:
LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, SWEET CORN AND ONION

SOPA

CANJA DE GALINHA

SOUP

PORTUGUESE CHICKEN SOUP

PRATOS PRINCIPAIS

DUO DE PEIXES BRASEADOS COM MANTEIGA BRANCA
DUO DE FRANGO E PERU COM MOLHO DE COGUMELOS
PENNE COM AMÊIJOAS
GUARNIÇÃO: BATATA NO FORNO,
ARROZ BASMATI E LEGUMES MISTOS

MAIN COURSES

BRAISED FISHES DUO WITH WHITE BUTTER
CHICKEN AND TURKEY DUO WITH MUSHROOM SAUCE
PENNE WITH CLAMS
SIDE DISH: OVEN ROASTED POTATOES,
BASMATI RICE, AND MIXED VEGETABLES

SOBREMESAS

ARROZ-DOCE · BOLO RAINHA
CHOUX DE BAUNILHA COM
CREME DE BAUNILHA E FRUTOS SECOS
SONHOS DE ABÓBORA · FILHOSES DE MASSA ESTENDIDA
RABANADAS COM CALDA DE VINHO DO PORTO
BARRIGA DE FREIRA · TRONCO DE NATAL
TORTA DE GENGIBRE E ESPECIARIAS
TARTE DE AMÊNDOA E CREME DE QUEIJO
BROWNIE DE CHOCOLATE · SEMI-FRIO EXÓTICO
CRÈME BRÛLÉE E FRAMBOESA · FRUTA LAMINADA

DESSERTS

RICE PUDDING · QUEEN'S CAKE
VANILLA CHOUX
WITH VANILLA CREAM AND DRIED FRUITS
PUMPKIN DOUGHNUTS · ROLLED DOUGH FRITTERS
FRENCH TOAST WITH PORT WINE SAUCE
EGG AND ALMOND TURNOVER · YULE LOG
GINGER AND SPICE PIE
ALMOND AND CREAM CHEESE TART
CHOCOLATE BROWNIE · EXOTIC SEMIFREDDO
CRÈME BRÛLÉE AND RASPBERRY · SLICED FRUIT

70.00 € POR PESSOA . PER PERSON

CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS . CHILDREN UP TO 3 YEARS: GRATUITO . FREE

CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS . CHILDREN UP TO 12 YEARS: 35.00 €