

Jantar de Natal

25 DEZEMBRO

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

Salada de camarão e abacate com molho rosa
Salada de salmão assado e espargos verdes
Salada de pepino e iogurte grego com hortelã
Salada de couscous e frutos secos
Camarão cozido e molho cocktail
Recheio de sapateira
Saladas simples diversas
Wraps com mousse de frango do campo assado e rúcula
Tábua de salmão fumado e funcho marinado
Terrina de caça e maionese de citrinos
Picanha assada com mel e tomilho limão
Charcutaria tradicional variada
Mexilhão marinado em vinagrete de pimentos e cebolinho
Queijo da Serra amanteigado e seleção de queijos estrangeiros
Salgadinhos diversos

PRATOS QUENTES

Aveludado de aves com gengibre e cebolinho
Fusili tricolor com legumes grelhados e molho pesto
Dourada braseada com molho de laranja e aneto
Pintada assada e molho de vinho do Porto
Xerém de lingueirão
Cataplana de ameijoas à bulhão pato

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati e cogumelos
Batata gratinada
Ratatouille de legumes
Espinafres salteados

MESA DE DOCES NATALÍCIOS

Bolo-rei com fios de ovos e Bolo rainha
Sonhos de abóbora, rabanadas
Maçã assada com mel e alecrim
Semifrio de maracujá, Pudim de mel
Arroz doce, leite-creme
Mousse de chocolate, Tronco de natal
Mini pastéis de nata
Fruta fresca laminada

BEBIDAS

Vinho tinto, branco ou rosé da nossa seleção, cerveja, sumo de laranja natural, sumo de frutos variados, água com gás e sem gás, tisana, chá gelado e café

45€ PESSOA