



Menus de Natal

Couvert

- Azeite especial Mondego
- Pão saloio e broa de bacalhau
- Queijo marinado
- Azeitona galega marinada

Sopas

- Canja de galinha com hortelã
- Sopa juliana
- Creme de agrião com noz
- Creme de castanhas com azeite de trufa
- Creme de cogumelos selvagens e cebolinho

Entradas

- Crocante de queijo da serra, mel e noz
- Estaladiço de pato, alho francês e cebola roxa
- Torricado de bacalhau, pimentos e ervas frescas
- Carpaccio de cogumelos com balsâmico e parmesão
- Crocante de alheira e grelos com molho de mostarda

Pratos de Peixe

- Gratinado de bacalhau com gambas
- Corvina ao vapor com molho de açafreão
- Filete de robalo com manteiga de ervas
- Salmão com molho de alcaparras

Pratos de Carne

- Peru recheado com enchidos e castanha
- Arroz de pato à moda antiga
- Lombinho de porco wellington com molho de mostarda
- Cabrito assado com aroma de alecrim

Vegetariano

- Lasanha de tofu e legumes
- Tagliatelle de cogumelos e queijo da Ilha

Sobremesas

- Trilogia de Natal (Bolo Rei, arroz doce e leite creme)
- Leite creme queimado com sorvet de tangerina
- Chocolate, cereja e baunilha
- Pannacotta, chocolate branco e café
- Pêra ,vinho do Porto e limão
- Salada de fruta

Base: 17 € /pessoa

- 1 Entrada ou Sopa +1 Prato de Peixe ou Carne +1 Sobremesa

Standard: 20 € /pessoa

- 1 Entrada ou Sopa +1 Prato de Peixe ou Carne +1 Sobremesa + Tábua de Queijos

Superior: 28 € /pessoa

- 1 Sopa ou 1 Entrada +1 Prato de Peixe + 1 Prato de Carne +1 Sobremesa + Tábua de Queijos

Premium: 32 € /pessoa

- 1 Entrada + 1 Sopa +1 Prato de Peixe +1 Prato de Carne +1 Sobremesa + Tábua de Queijos

IMPORTANTE: Deve ser selecionada apenas 1 opção de cada prato

Todas as opções incluem: couverts, vinho branco ou tinto sugestão do chefe, água, sumo e café, com oferta de fatia de bolo-rei

Suplemento para buffet de sobremesas e digestivo: 5€/pessoa

Suplemento para espumante: 2€/pessoa

Suplemento para animação musical: sob consulta.