

30 NOVEMBRO | JANTAR

# Buffet de Natal

## SINO DAS BOAS-VINDAS

Tábua de Queijos e Compotas . Waldorf de Beterraba  
Bacalhau à Portuguesa . Salgadinhos Fritos do Chef  
Niçoise de Atum Desconstruída  
Sortido de Saladas da Estação . Molhos do Chef  
Salada de Legumes Grelhados com Croutons e Parmesão

## CALOR DE INVERNO

Creme de Abóbora Assada

## FESTIM À MESA

Filetes de Abrótea Aromatizado de Amêndoa  
Bacalhau à Lagareiro  
Acém de Novilho Grelhado Ao Molho de Vinho do Porto  
Tradicional Assado Misto  
Batata Rústica . Arroz de Passas . Vegetais ao Vapor

## DOÇURA NATALINA

Bolo de Ananás . Tarte de Amêndoa . Bolo Rei  
Pudim de Feijão . Brownie com Caramelo  
Bolachas de Gengibre . Salada de Fruta da Época

32,50€

Inclui bebidas da casa.

50% de desconto para crianças até 12 anos.

Gratuito para bebés até 2 anos.

NOVEMBER 30 | DINNER

# *Christmas Buffet*

## BELLS OF WELCOMING

Roasted Turkey and Traditional Stuffing  
Cheese and Jam Board . Beetroot Waldorf  
Portuguese Style Codfish . Chef's Fritters  
Deconstructed Tuna Niçoise . Seasonal Salad Assortment  
Grilled Vegetable Salad with Croutons and Parmesan  
Chef's Sauce Selection

## WINTER WARMTH

Roasted Pumpkin Cream

## FEAST AT THE TABLE

Almond Flavored Forkbeard Fillets  
"Lagareiro" Style Codfish  
Grilled Beef Chuck with Porto Wine Sauce  
Traditional Mixed Roast  
Rustic Potato . Raisins Rice . Steamed Vegetables

## CHRISTMAS SWEETNESS

Pineapple Cake . Almond Pie . Traditional "Bolo Rei"  
Beans Pudding . Brownie with Caramel  
Gingerbread Cookies . Seasonal Fruit Salad

32,50€

Includes house beverages.

50% discount for children up to 12 years old.

Free for babies up to 2 years old.