



24 DEZEMBRO

## *Menu de Ceia de Natal*

### SINO DAS BOAS-VINDAS

Tártaro de Atum Picante  
sobre Tostas Caseiras e Ovas de Peixe-Voador

### CALOR DE INVERNO

Creme Aveludado de Ervilhas,  
Crumbles de Presunto e de Caju

### SABORES DA ÉPOCA FELIZ

Lombo de Bacalhau Confitado  
sobre Orzo Cremoso de Tomate e  
Molho Aveludado Marmoreado de Vinho Branco

### FESTIM À MESA

Vazia de Novilho Black Angus,  
Ovo Frito, Cogumelos Salteados com Espargos Verdes e  
Molho de Manteiga e Ervas finas

### DOÇURA NATALINA

Rabanadas de Massa Sovada, Ananás Salteado em Brandy,  
Crumble de Frutos Secos, Caramelo de Vinho do Porto

45,00 € por pessoa, incluindo bebidas da casa.  
50 % de desconto em refeições para crianças  
até aos 12 anos. Gratuito para bebés até 2 anos.



24 DECEMBER

## *Christmas Eve Dinner*

---

### **BELLS OF WELCOMING**

Spicy Tuna Tartare  
on Homemade Toast and Flying-Fish Roe

### **WINTER WARMTH**

Velvety Pea Cream,  
Ham and Cashew Crumbles

### **FLAVORS OF THE HOLY NIGHT**

Confit Cod Loin  
over Creamy Tomato Orzo  
and Velvety Marbled White Wine Sauce

### **FEAST AT THE TABLE**

Black Angus Beef Fillet,  
Fried Egg, Sautéed Mushrooms with Green Asparagus  
and Butter and Herb Sauce

### **CHRISTMAS SWEETNESS**

Sweet Bread French Toast, Sauteed Pineapple in Brandy,  
Dried Fruit Crumble, Port Wine Caramel

45,00 € per person, including house drinks.  
50% discount on children's meals up to 12 years old.  
Free for babies up to 2 years old.