



25 DEZEMBRO

## *Buffet de Almoço de Natal*

### SINO DAS BOAS-VINDAS

Camarão Grelhado com Lascas de Queijo Parmesão, Juliana de Alfaces e Molho César  
Cesto de Fritos do Chef  
Quiche de Queijo Azul com Bacon de Cebola Caramelizada  
Salada de Bacalhau Assado com Grão e Coentros  
Salada de Beterraba com Laranja, Funcho e Amêndoas Torradas  
Salada de Cenouras Assadas com Mel e Caril, Queijo Halloumi Grelhado e Avelãs Tostadas  
Salada de Couscous Grossos, Atum Braseado, Tomate Cereja, Pepino e Vinagreta de Limão  
Salada de Legumes Grelhados, Queijo Feta, Molho Pesto de Manjeriço e Rúcula  
Salada de Polvo à Antiga  
Salada de Tomate com Queijo Fresco, Rúcula e Ervas frescas  
Saladas simples  
Tábua de Enchidos Regionais com Pickles e Azeitonas  
Tábua de Queijos Regionais  
Tártaro de Atum com Teriaky de Maracujá  
Tiras de Novilho Salteadas com Pimentos, Cebola, Molho de Soja e Sementes de Sésamo  
Wraps de Frango Frito com Queijo do Morro e Compota de Mirtilo  
Wraps de Salmão Picante com Abacate, Manga e Cebolinho

### FESTIM À MESA

SOPA  
Sopa de Feijão com Couve e Carne  
PEIXE  
Tentáculos de Polvo Grelhados em Azeite Aromatizado de Alho, Louro e Coentros  
Tranche de Peixe Gratinada com Maionese de Presunto e Alho Confitado sobre Cebolada

### CARNE

Lombo de Porco com Crosta de Alheira e Ervas  
Nacos de Novilho com Molho de Cogumelos e Tomilho

### ACOMPANHAMENTOS

Arroz Basmati com Coco  
Batatinha Salteada com Bacon, Cebola Roxa e Tomilho  
Espinafres Salteados em Azeite e Alho  
Legumes Assados com Alho e Tomilho

### DOÇURA NATALINA

Bolo Brigadeiro . Bolo de Frutas . Bolo Rei . Cheesecake de Frutos vermelhos  
Lampreia de Ovos . Rabanadas de Massa Sovada em Calda de Vinho do Porto  
Seleção de Fruta Laminada . Semifrio de Maracujá . Tarte de Amêndoa  
Tarte de Maçã . Torta de Caramelo e Noz . Tronco de Natal . Verrines Variadas

40,00 € por pessoa, incluindo bebidas da casa.  
50 % de desconto em refeições para crianças até aos 12 anos.  
Gratuito para bebés até 2 anos.



25 DECEMBER

## *Christmas Lunch Buffet*

### BELLS OF WELCOMING

Azorean Cheese Board  
Azorean Sausage Board with Pickles and Olives  
Beef Strips Sautéed with Pepper, Onion, Soy Sauce and Sesame  
Beet Salad with Orange, Fennel and Roasted Almonds  
Blue Cheese Quiche with Caramelized Onion Bacon  
Chef's Fried Basket  
Fried Chicken Wraps with Morro Cheese and Blueberry Compote  
Grilled Shrimp with Parmesan Cheese Shavings, Lettuce Juliana and Caesar Sauce  
Grilled Vegetable Salad, Feta Cheese, Basil Pesto Dressing and Arugula  
Honey Curry Roasted Carrot Salad, Grilled Halloumi Cheese and Toasted Hazelnuts  
Old Fashioned Octopus Salad  
Roasted Cod Salad with Chickpeas and Coriander  
Simple Salads  
Spicy Salmon Wraps with Avocado, Mango and Chives  
Thick Couscous Salad, Braised Tuna, Cherry Tomatoes, Cucumber and Lemon Vinaigrette  
Tomato Salad with Fresh Cheese, Arugula and Fresh Herbs  
Tuna Tartare with Passion Fruit Teriaky

### FEAST AT THE TABLE

SOUP  
Bean Soup with Cabbage and Meat

FISH  
Fish Loin Gratin with Ham Mayonnaise and Garlic Confit over Onion  
Octopus Tentacles Grilled in Olive Oil Flavored with Garlic, Bay Leaves and Coriander

MEAT  
Beef Steak with Mushroom and Thyme Sauce  
Pork Loin with "Alheira" and Herb Crust

SIDES  
Basmati Rice with Coconut  
Braised Potatoes with Bacon, Red Onion and Thyme  
Roasted Vegetables with Garlic and Thyme  
Spinach Sautéed in Olive Oil and Garlic

### CHRISTMAS SWEETNESS

Almond Pie . Apple Pie . "Bolo Rei" . "Brigadeiro" Cake  
Caramel and Walnut Tart . Christmas Cake . Egg "Lampreia" . Fruit Cake  
Passion Fruit Semi-Cold . Red Fruit Cheesecake . Sliced Fruit Selection  
Sweet Bread French Toast in Port Wine Syrup . Varied Verrines

40,00 € per person, including beverages of our selection.  
50% discount on meals for children up to 12 years old.  
Free for babies up to 2 years old.