

24 DEZEMBRO

Menu de Ceia de Natal

SINO DAS BOAS-VINDAS
Camarão ao Alinho

CALOR DE INVERNO
Aveludado de Beterraba e Alho Francês

SABORES DA NOITE FELIZ
Lombo de Bacalhau Confitado,
Crumble de Pinhões,
Risoto Cremoso de Legumes da Horta

FESTIM À MESA
Rosbife de Novilho ao Molho de Vinho do Porto,
Puré de Batata-doce, Chucrute e Bacon

DOÇURA NATALINA
Sabores Doces de Natal

70,00 € por pessoa, com bebidas da casa incluídas.
Mediante reserva prévia. Aplica-se 50 % desconto
nas refeições para crianças até 12 anos, sendo
gratuito dos 0 aos 2.

DECEMBER 24

Christmas Eve Menu

BELLS OF WELCOMING
Garlic Shrimp

WINTER WARMTH
Velvety Beetroot and Leek Soup

FLAVORS OF THE HOLY NIGHT
Confit Cod Loin with Pine Nut Crumble,
Creamy Garden Vegetable Risotto

FEAST AT THE TABLE
Beef Roast with Port Wine Sauce,
Sweet Potato Purée, Sauerkraut and Bacon

CHRISTMAS SWEETNESS
Sweet Christmas Flavors

70,00 € per person, with house drinks included.
By prior reservation. A 50% discount applies to
meals for children up to 12 years old,
free from 0 to 2.