

# Almoço de Natal

25 DEZEMBRO

## ENTRADAS FRIAS E QUENTES

- Salada de abacaxi e camarão com hortelã
- Salada de alcachofras e presunto
- Salada de grega
- Salada de palmitos e salmão fumado
- Camarão cozido, lingüerão ao natural, recheio sapateira
- Salmão assado com citrinos e maionese de funcho
- Saladas simples diversas
- Wraps com frutos do mar
- Tábua de salmão fumado e funcho marinado
- Folhado de pato confitado e pêra assada com hortelã-pimenta
- Charcutaria tradicional variada
- Presunto serrano ao natural
- Queijo da Serra amanteigado e seleção de queijos internacionais
- Salgadinhos diversos

## PRATOS QUENTES

- Canja de pintada e aletria com poejo
- Tagliatelle com gambas salteadas e coentros
- Peixe-galo ao vapor com molho de vinho branco e tomilho limão
- Peito de Perú assado com castanhas e cogumelos
- Xerém de sapateira e cebolinho
- Cataplana de frutos do mar

## GUARNIÇÕES

- Arroz Basmati com espargos verdes
- Batata salteada com cebola e ervas finas
- Grelos salteados com azeite e alho
- Gratinado de legumes mitos

## MESA DE DOCES NATALÍCIOS

- Bolo-rei com fios de ovos, bolo rainha
- Sonhos de abóbora, rabanadas
- Maçã assada com mel e alecrim
- Semifrio de maracujá, leite-creme
- Mousse de chocolate
- Arroz doce
- Tronco de natal
- Pudim de mel
- Mini pastéis de nata
- Fruta fresca laminada

## BEBIDAS

Vinho tinto, branco ou rosé da nossa seleção, cerveja, sumo de laranja natural, sumo de frutos variados, água com gás e sem gás, tisana, chá gelado e café

**45€ PESSOA**