

Jantar Natal

25.12 | 19h - 22h

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

- Salada de camarão e abacate com molho cocktail
- Salada de salmão assado e espargos verdes
- Salada de pepino e iogurte grego com hortelã
- Salada de couscous e frutos secos
- Camarão cozido e molho cocktail
- Recheio de sapateira
- Saladas simples diversas
- Wraps com mousse de frango do campo assado e rúcula
- Tábua de salmão fumado e funcho marinado
- Terrina de caça e maionese de citrinos
- Picanha assada com mel e tomilho limão
- Charcutaria tradicional variada
- Mexilhão marinado em vinagrete de pimentos e cebolinho
- Queijo da Serra amanteigado e seleção de queijos estrangeiros
- Salgadinhos diversos

PRATOS QUENTES

- Creme de couve flor e avelã
- Tortelloni de espinafres e ricotta com cebolinho
- Robalo braseado com molho de vinho verde
- Peito de Perú assado com castanhas e molho de vinho do Porto
- Xerém de bacalhau e coentros
- Cataplana de ameijoas a bulhão Pato

GUARNIÇÕES

- Arroz Basmati e espargos verdes
- Batata assada com alecrim e mel
- Ratatouille de legumes
- Espinafres salteados

MES DE DOCES NATALÍCIOS

- Fonte de chocolate
- Bolo-rei e rainha
- Sonhos de abobora
- Rabanadas
- Maça 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

50€ PESSOA

BEBIDAS INCLUÍDAS
(SELEÇÃO JUPITER)