

MENU NATAL

GRUPOS

ENTRADAS

- Creme de castanhas e cogumelos, com presunto pata negra frito
- Ovos com farinheira
- Ovos com espargos

PEIXES

- Sopa/açorda de cação
- Posta de bacalhau confitada com migas de tomate bacalhau e coentros, grelos salteados puré de pimentos grelhados, espuma de pimentos, apontamento de chouriço e cebola salteados
- Robalo salteado com texturas de couve flor, molho de champanhe açafraão e baunilha, apontamento de chouriço, alcaparras, zeste de limão e coentros

CARNES

- Borrego assado no forno, com grelos de couve salteados
- Bochechas de porco preto com migas de pimentos e chouriço, puré de cenoura trufado, cogumelos ostra, chouriço e cebola roxa salteados
- Magret de pato, com molho de porto e frutos silvestres, batata vitelote confitada, purés de cenoura e beterraba, cogumelos ostra salteados, couve coração de boi salteada e braseada

VEGETARIANO

- Polenta trufada, com espargos e cogumelos salteados, lascas de parmesão, aromatizado com óleo de coentros
- Risotto de beterraba
- Gnocchis com puré de cogumelos, ervilhas e ervilhas quebradas salteadas em manteiga alho, zeste de limão, hortelã e coentros

SOBREMESAS

- Sericaia com ameixas frescas, ameixa de Elvas, gel de ameixa, gelado de ameixa, tuille de canela
- Rañoso com gel de limão, hortelã, e raspa de limão confitada em calda de açúcar, gelado de nata
- Manjar real
- Mousse de chocolate preto

Bebidas Incluídas:

Águas, refrigerantes, vinho tinto e branco da casa, serviço de cafetaria

Valores:

1 Entrada | 1 Prato principal | 1 Sobremesa – 45€

1 Entradas | 2 Prato principal | 1 Sobremesa – 55€



CHRISTMAS MENU

GROUPS

STARTERS

- Chestnuts and mushrooms soup, with smoked hamb
- Scrambled eggs with portuguese traditional sausage (farinheira)
- Scrambled eggs with asparagus

FISH

- Alentejo traditional fish soup /açorda
- Confit codfish with tomato and coriander migas, sautéed sprouts, grilled pepper puree, pepper foam, and notes of chourizo and onion sautéed
- Sea bass sautéed with cauliflower textures; champgne, saffron and vanilla sauce, and notes of chourizo, capers, limon zest and coriander

MEAT

- Alentejo traditional roasted lamb with sautéed sprouts
- Black pork cheeks with chourizo and pepper Migas, truffled carrot puree, oyster mushrooms, sautéed chourizo and red onion
- Duck magret with porto wine and wild berry sauce, confit vitelotte potato, beetroot and carrot purees, sautéed oyster mushrooms, braised and sautéed cabbage

VEGETARIAN

- Truffled polenta with sautéed asparagus and mushrooms, parmesan, flavoured with coriander oil
- Beetroot risotto
- Gnocchis with mushrooms puree, peas and snap peas sautéed in garlic butter, lemon zest, mint and coriander

DESSERTS

- Sericaia with fresh plums, plums from Elvas, plum gel, plum ice cream, cinnamon tuille
- Regional Cake "rançoso" with lemon gel, mint, lemon zest in sugar syrup and cream ice cream
- Regional sweet "manjar real"
- Black chocolate mousse

Drinks Included:

Water, soft drinks, red and white house wine, cafeteria service

Values:

1 Starter | 1 Main Course | 1 Dessert – 45€

1 Starter | 2 Main Course | 1 Dessert – 55€

