

erva

JANTAR DE CONSOADA | CHRISTMAS EVE DINNER

ENTRADA | STARTER

Caldo de aves de caça fumado com ervas do monte
Poultry and smoked game broth with mountain herbs

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Peixe | Fish

Bacalhau na lenha

Servido com batata e migas de grelos

Baked codfish

Served with potatoes and turnip tops with bread

Carne | Meat

Cabrito e peru no forno recheados com cogumelos e fígados

Servido com arroz de pinhões e passas

Oven roasted goat and turkey stuffed with mushrooms and livers

Served with pine nuts and raisin rice

SOBREMESAS | DESSERTS

Seleção de doces do Chef

Chef's selection of sweets

Rabanadas

Portuguese sweet bread toast

Sonhos

Portuguese sweet dumplings

Arroz-doce

Sweet rice

Bolo Rei e Bolo Rainha

Traditional Christmas cake

Pão de ló

Sponge cake

Pudim de ovos

Egg pudding

Seleção de queijos

Cheese selection

Inclui vinho branco e tinto, escolha do Sommelier.
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.

*Includes selected Portuguese white or red wine.
A more comprehensive wine list selection is also available.*

Preço por pessoa: 90€

Price per person: €90

All prices include VAT | Preços incluídos à taxa em vigor

Os menus apresentados contêm alergénios. Por favor consulte-nos caso sofra de alguma alergia ou intolerância alimentar.
Food allergies and intolerances: should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please contact our team.

erva

JANTAR DE CONSOADA - MENU VEGETARIANO
CHRISTMAS EVE DINNER - VEGETARIAN MENU

ENTRADA | STARTER

Creme de castanhas
Cream of chestnut

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Do Mercado | From the Market

Tofu marinado e creme de milho
Servido com migas de grelos e broa
*Marinated tofu and cream of corn
Served with turnip tops with bread*

Da Horta | From Land

Cogumelos da estação, ragout de cereais e verdes
Seasonal mushrooms, cereal ragout and greens

SOBREMESAS | DESSERTS

Seleção de doces do Chef
Chef's selection of sweets

Rabanadas
Portuguese sweet bread toast

Sonhos
Portuguese sweet dumplings

Arroz-doce
Sweet rice

Bolo Rei e Bolo Rainha
Traditional Christmas cake

Pão de ló
Sponge cake

Pudim de ovos
Egg pudding

Seleção de queijos
Cheese selection

Inclui vinho branco e tinto, escolha do Sommelier.
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.

*Includes selected Portuguese white or red wine.
A more comprehensive wine list selection is also available.*

Preço por pessoa: 90€
Price per person: €90

All prices include VAT | Preços incluídos à taxa em vigor

Os menus apresentados contêm alergénios. Por favor consulte-nos caso sofra de alguma alergia ou intolerância alimentar.
Food allergies and intolerances: should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please contact our team.