

# erva

## ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH

### PARA PARTILHAR | TO SHARE

O espírito da partilha na sua mesa, com a seleção de entradas do Chef.  
*The spirit of sharing is on your table with our Chef's starters selection.*

Pastel de caça, sonhos de bacalhau, cogumelos da estação salteados  
*Savoury game pastry, codfish, sautéed mushrooms*

Pastéis de novilho, folhados de legumes  
*Veal pie and vegetables puff pastry*

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Polvo grelhado no nosso forno a lenha  
Servido com puré de batata-doce, romanescas grelhadas  
*Wood-fired grilled octopus  
Served with sweet potato purée and grilled cabbage*

Javali com crosta de avelã, mostarda e coentros  
Servido com funcho e cogumelos  
*Wild boar with hazelnut crust, mustard and coriander  
Served with fennel and mushrooms*

### MOMENTO DOCE | SWEET MOMENT

Seleção de doces do Chef  
*Chef's selection of sweets*

Rabanadas com vinho do Porto  
*Portuguese sweet bread toast with Port wine*

Sonhos de abóbora  
*Pumpkin sweet dumplings*

Aletria  
*Traditional Portuguese sweet*

Bolo Rei e Rainha  
*Traditional Christmas cake*

Pão de ló de Ovar  
*Ovar's sponge cake*

Leite creme queimado  
*Crème brûlée*

Inclui uma garrafa de espumante português premium para duas pessoas ou dois copos por pessoa.  
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.

*Includes a bottle of premium Portuguese sparkling wine per couple or two glasses per person.  
A more comprehensive wine list selection is also available.*

Preço por pessoa: 80€  
Price per person: €80

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

ALMOÇO DE NATAL - MENU VEGETARIANO  
CHRISTMAS LUNCH - VEGETARIAN MENU

## PARA PARTILHAR | TO SHARE

O espírito da partilha na sua mesa, com a seleção de entradas do Chef.  
*The spirit of sharing is on your table with our Chef's starters selection.*

Cogumelos da estação salteados  
*Sautéed seasonal mushrooms*

Folhados de legumes  
*Vegetables puffs*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Tofu fumado, cereais, puré de batata doce, romanesca grelhada  
*Smoked tofu, cereals, sweet potato purée, grilled cabbage*

Seitan marinado em citrinos com crosta de avelã, mostarda e coentros  
Servido com funcho e cogumelos  
*Citrus-marinated seitan with hazelnut crust, mustard and coriander  
Served with fennel and mushrooms*

## MOMENTO DOCE | SWEET MOMENT

Seleção de doces do Chef  
*Chef's selection of sweets*

Rabanadas com vinho do Porto  
*Portuguese sweet bread toast with Port wine*

Sonhos de abóbora  
*Pumpkin sweet dumplings*

Aletria  
*Traditional Portuguese sweet*

Bolo Rei e Rainha  
*Traditional Christmas cake*

Pão de ló de Ovar  
*Ovar's sponge cake*

Leite creme queimado  
*Crème brûlée*

Inclui uma garrafa de espumante português premium para duas pessoas ou dois copos por pessoa.  
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.

*Includes a bottle of premium Portuguese sparkling wine per couple or two glasses per person.  
A more comprehensive wine list selection is also available.*

Preço por pessoa: 80€  
*Price per person: €80*

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.*