



Menu de Natal 2025

Entrada | Starter

Creme de abóbora com queijo de cabra aromatizado com funcho
Pumpkin cream with goat's cheese flavoured with fennel

Prato Principal | Main Course

Polvo com puré de batata-doce fumada e acelgas
Octopus with smoked sweet potato purée and chard

ou | or

Rolo de peru com castanhas com mil folhas de batata
Turkey roll with chestnuts, potato mille-feuille

Sobremesa | Dessert

Petit gateau de chocolate com gelado de baunilha
Chocolate petit gateau with vanilla ice cream

ou | or

Torta de laranja com crumble de gengibre
Orange tart with ginger crumble

ou | or

Rabanada, gelado de vinho do porto e frutos vermelhos
French toast, port wine ice cream and red berries

ou | or

Aletria aromatizada com côco, hortelã e raspas de chocolate
Aromatic vermicelli with coconut, mint and chocolate shavings

35€ sem bebidas | 49€ com bebidas
55€ com bebidas e welcome

