

Menu de Natal Christmas Menu

25/12/23

Pão e couvert
Bread & seasonal couvert

ENTRADAS | STARTERS

Salmão fumado, batata morna com endro
e pão irlandês caseiro
Smoked salmon with warm dill potatoes

Ou / Or

Carne de vaca em conserva caseira com
chutney de tomate
Home spiced beef with tomato chutney

SOPA | SOUP

Creme de castanhas e cebola
Cream of chestnut & onion soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Perú assado e fiambre glaceado com mel;
recheio de alperce, castanhas e salsicha;
batata assada e legumes da época acompanhado
de 3 molhos (de pão, de arando e do assado).

*Roast turkey & home cured honey baked ham
with apricot, chestnut & sausage stuffing; gravy,
bread sauce & cranberry sauce; selection of
vegetables & potatoes*

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de ameixa com manteiga de aguardente
Steamed plum pudding with brandy butter

Ou / Or

Bolo de tâmaras e caramelo com gelado
de mel e gengibre
Sticky toffee pudding with honey & ginger ice cream

Café e mini tartes caseiras de frutos
secos e especiarias
Coffee & homemade mince pies

90€ por pessoa (100% depósito)
90€ per person (100% deposit)

It's a great place to be...