

## Menu de Natal Christmas Menu

25/12/22

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*

**80€ por pessoa ( 100% depósito)**  
*80€ per person ( 100% deposit)*

It's a great place to be...