



CHRISTMAS MENUS

MENUS DE NATAL

OPTION 1 OPÇÃO 1

STARTERS *ENTRADAS* **to share** *para partilhar*

Shrimp rissoles *Rissóis de camarão*

Boiled shrimp *Camarão cozido*

Mini alheiras (traditional smoked sausages)

Cheese and cold cuts board with fig jam

Tábua de queijos e enchidos com compota de figo

Herb butter *Manteiga de ervas*

Marinated olives *Azeitonas marinadas*

Cornbread *Broa de milho*

Rustic bread *Pão rústico*

MAIN COURSE *PRATO PRINCIPAL*

Confit cod loin with potato skewer and broccoli florets

Lombo de bacalhau confitado com espetadinha de batata e flor de brócolos

OR OU

**Free-range chicken leg with truffled mashed potatoes
and mushroom stuffed with garden vegetable ragout**

*Coxa de frango do campo acompanhado de puré de batata trufado
e cogumelo recheado com picadinho de legumes da horta*

DESSERT *SOBREMESA*

Algarve orange roll with almond crumble

Torta de laranja do Algarve com crumble de amêndoa

40.00

per person *por pessoa*

OPTION 2 OPÇÃO 2

STARTERS *ENTRADAS* **to share** *para partilhar*

Shrimp rissoles Rissóis de Camarão

Crab puff pastries Folhadinhos de sapateira

Mini alheiras (traditional smoked sausages)

Boiled shrimp Camarão cozido

Cheese and cold cuts board with fig jam

Tábua de queijos e enchidos com compota de figo

Marinated olives Azeitonas marinadas

Cornbread Broa de milho

Rustic bread Pão rústico

MAIN COURSE *PRATO PRINCIPAL*

**Octopus tentacles “lagareiro style” with grilled vegetables
and roasted sweet potato, fleur de sel**

Tentáculos de Polvo à Lagareiro acompanhado de legumes grelhados
e batata-doce assada com flor de sal

OR OU

Roast lamb shank with sautéed vegetables and potato gratin

Pernil de borrego no forno acompanhado
de legumes salteados e gratinado de batata

DESSERT *SOBREMESA*

“Bolo da Serra” cake with orange mousse

Bolo da Serra com mousse de laranja e seu molho

50.00

per person por pessoa

BUFFET

BAKERY *PADARIA*

Selection of breads, cornbread, and olive oil toasts

Seleção de Pães, broa de milho e tostas de azeite

CHEESES & CHARCUTERIE *QUEIJOS E ENCHIDOS*

Board of Portuguese cheeses and cured meats with fig jam

Tábua de queijos e enchidos Portugueses e compota de figo

SNACKS & SALADS *PETISCOS & SALADAS*

Alheira croquettes *Croquetes de alheira*

Boiled shrimp *Camarão cozido*

Octopus salad *Salada de polvo*

Pataniscas de bacalhau (cod fritters) *Pataniscas de bacalhau*

Shrimp rissoles *Rissóis de camarão*

Flame-grilled chouriço in Serra brandy *Chouriço assado em aguardente da Serra*

Marinated olives *Azeitonas marinadas*

Selection of simple salads (mixed lettuces, tomato, red onion, cucumber, and carrot)

Seleção de saladas simples (mescla de alfaces, tomate, cebola roxa, pepino e cenoura)

FISH & MEAT *PEIXE E CARNE*

Chicken soup *Canja de galinha*

Confit codfish with pennyroyal and bell pepper sauce

Bacalhau Confitado com poejo e molho de pimentos

Oven-roasted lamb marinated with rosemary

Borrego no forno marinado com alecrim

Grilled vegetables with roasted tomato and basil sauce

Legumes grelhados sobre molho de tomate assado e manjerição

SIDES *ACOMPANHAMENTOS*

Roasted new potatoes *Batata nova assada*

Sautéed seasonal vegetables *Legumes da época salteados*

Basmati rice perfumed with lemon *Arroz basmati perfumado com limão*

DESSERTS *SOBREMESAS*

Sonhos (Portuguese Christmas fritters)

Fatias Douradas (Portuguese-style French toast)

Filhozes (fried pastry)

Azevias (sweet pastry filled with chickpeas or sweet potato)

Algarve orange roll *Torta de laranja*

Rice pudding *Arroz-doce*

Portuguese King Cake *Bolo Rei*

60.00

per person *por pessoa*