



CHRISTMAS

✿ groups ✿

Couvert

Homebaked bread . sage ash butter . Quinta de Ceis organic olive oil . olives

~

Starters

Butternut squash croquettes

curcuma . black olives . fermented cashew cream

or

Velouté of the day

or

Seafood soup

shellfish broth . prawns . catch of the day . conchiglione

~

Mains

Mushroom orzotto

smoked miso . goat cheese . sage . crispy leek

or

Confit piri-piri & rosemary chicken "frango da guia"

quinoa salad . autumn mushrooms . fermented onion pickles

~

Dessert

Algarve Brûlées Trilogy

orange . passion fruit . carob . 'flor de sal' sablé . raspberry & hibiscus gel

or

Casa Mãe apple "Tarte Tatin"

cinnamon cannoli . apple & mascarpone . caramelized orange gel . vanilla ice cream

35 € | pax

Minimum 8 persons



NATAL

✿ grupos ✿

Couvert

pão caseiro . manteiga de cinzas de sálvia . azeite orgânico Quinta de Ceis . azeitonas

~

Entradas

Croquetes de abóbora

curcuma . azeitona preta . creme de caju fermentado

ou

Creme do dia

ou

Sopa do mar

caldo de marisco . camarão . peixe do dia . conchiglione

~

Principais

Orzotto de cogumelos

miso fumado . queijo de cabra . sálvia . alho francês crocante

ou

Frango da guia confitado com piri-piri & alecrim

salada morna de quinoa . cogumelos de outono . pickles de cebola fermentada

~

Sobremesa

Triologia Brûlées Algarvia

laranja . maracujá . alfarroba . sablé de flor de sal . gel de framboesa e hibisco

ou

"Tarte" de Maçã Tatin Casa Mãe

Cannoli de canela . maçã & mascarpone . gel de laranja caramelizada . gelado de baunilha

35 € | pax

Mínimo de 8 pessoas