



Menu
NATAL

Couvert

Broa de milho . croquete de alho confitado e batata . maionese de estragão .
queijo de cabra fresco de Sagres . manteiga de vinho do porto e "flor de sal"

~

Entrada (selecionar uma)

Velouté de maçã e castanha . pata negra crocante . rebentos de coentros

Ou

Carpaccio de lírio . creme de maracujá . romã . rebentos de coentros . arroz
tufado . óleo verde

Ou

Beterraba da horta assada . ovo de codorniz . nozes tostadas . gel de laranja .
queijo de cabra fresco . creme de abóbora . verduras da nossa quinta

Ou

Tártaro de de vazia maturada . alcaparras . azeitonas pretas . cebolinha .
creme de rábano . gema de ovo de codorniz

~

Principal (selecionar um)

Vazia de borrego . crosta de avelã . gnocchi verde .
cenoura caramelizada . molho de vinho do porto e zimbro

Ou

Peru assado em forno de lenha . puré de castanhas . acelga . molho de
tomilho e laranja . alho francês assado . romã

Ou

Pak choi grelhada . creme de aipo . chèvre vegan . romã . laranja . chips de
batata doce

Ou

Filete de corvina . alho francês assado . béchamel de coentros . molho de
champanhe e caviar . couve crocante

~

Sobremesa (selecionar uma)

Bûche de natal

Mousse de chocolate branco . dacquoise de pistáchio .
coulis de framboesa

Ou

Creme Brûllé congelados Casa Mãe

Laranja e gengibre

Ou

Casa Mãe Profiteroles

Choux au craquelin . creme de maçã e gengibre . crème anglaise