

Christmas Dinner

24 DECEMBER

MENU

COUVERT

Sourdough bread, corn bread, compound butter
and olives

STARTER

Chestnut and mushroom velouté with cured ham

FISH COURSE

Confit cod with chickpea purée, kale and roasted
pepper pil pil

MEAT COURSE

Oxtail ravioli with salsify purée and wild mushrooms

DESSERT BUFFET

Bolo-rei — Portuguese Christmas fruit cake
Rabanadas — Portuguese-style French toast
Arroz doce — cinnamon rice pudding
Pudim de mel — honey pudding
Tronco de Natal — Yule log

75€

PER PERSON

PALMARES
OCEAN LIVING & GOLF

Em caso de alergia alimentar, informe a nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas existem procedimentos de manuseamento de alimentos que garantem a segurança dos consumidores; contudo, não podemos garantir a ausência total de contacto com alergénios que não fazem parte da composição normal dos produtos. Preços por pessoa, em euros (€). IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum alimento ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Dispomos de livro de reclamações.