

## MENU DE PASSAGEM DE ANO NEW YEAR'S EVE MENU

31.12.2016

### BOAS VINDAS HEARTY WELCOME

#### *Menu*

**Pastel de massa tenra** Traditional shortcrust beef turnover  
**Creme de cogumelos** Mushrooms creamy soup  
**Cogumelos recheados com farinheira e presunto** Stuffed mushrooms with portuguese sausage and cured ham  
**Tiborna de queijo fresco e tomate** Hot of the oven bread drizzled with olive oil with fresh cheese and tomato  
**Cabeça de xara crocante** Crispy 'xara' head  
**Torresmos do rissol** Homemade pork greaves  
*Bebidas Beverages*  
**Sumo natural de romã** Pomegranate natural juice  
**Espumante Herdade do Perdigão** Sparkling wine  
**Cocktail de boas vindas** Welcome cocktail  
**Vinhos Branco e Tinto São Lourenço do Barrocal** White and red wines  
**Vinho do Porto Branco** White Port

### JANTAR DINNER

#### *Menu*

**APERITIVO AMUSE-BOUCHE**  
**Perdiz de escabeche tépida** Lukewarm partridge 'escabeche'  
**ENTRADA STARTER**  
**Sopa de peixe** Fish soup  
**PRATO PRINCIPAIS MAIN COURSES**  
**Empada de cherne e lagostins do Alqueva com salada de agrião**  
Grouper and Alqueva lake crawfish pie with traditional watercress salad  
**Medalhões de vitela estufados com cogumelos** Slowly stewed veal medallions with mushrooms  
**SOBREMESA DESSERT**  
**Bolo tradicional de mel e noz** Traditional cake of honey and walnut  
*Bebidas Beverages*  
**Águas com gás e sem gás** Sparkling and still waters  
**Refrigerantes** Soft drinks  
**Vinhos Branco e Reserva Tinto São Lourenço do Barrocal** white wine and reserve red wine  
**Café** Coffee

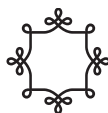
### FELIZ ANO NOVO HAPPY NEW YEAR

**Espumante Terras do Demo Brut** Sparkling wine  
**12 passas para 12 desejos** 12 grapes for 12 wishes

### CEIA SUPPER

**Sopa de faisão com castanhas** Pheasant soup with chestnuts  
**Pão com enchidos e ervas aromáticas** Bread with portuguese sausages and aromatic herbs  
**Azevias** Alentejo traditional sweet of the season  
**Filhós** Traditional portuguese fried treats of the season

São Lourenço do Barrocal



## MENU DE PASSAGEM DE ANO NEW YEAR'S EVE MENU

31.12.2016

### PARA AS CRIANÇAS FOR THE LITTLE ONES

Menu válido para crianças até aos 12 anos Menu valid for children up to 12 years old

#### ENTRADA STARTER

Crème de legumes Vegetables creamy soup

#### PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Vitela grelhada ou Garoupa Grilled veal or Grouper

*Com dois dos três acompanhamentos à escolha With two of the three side dishes to choose from*

Batatas fritas, arroz branco, legumes French fries, white rice, vegetables

#### SOBREMESA DESSERT

Mousse de chocolate ou Fruta da época Chocolate mousse or Seasonal fruit

Preço por criança dos 3 aos 12 anos - **50% de desconto** Price per child from 3 to 12 years old - **50% discount**

Crianças dos 0 aos 2 anos - **gratuito** Price per child from 0 to 2 years old - **free**

01.01.2017

## PEQUENO-ALMOÇO TARDIO DE ANO NOVO NEW YEAR'S LATE BREAKFAST

### Menu

Pão (alentejano do Baldio, centeio, sem glúten, água) Bread (from Alentejo, rye, gluten-free, made at the estate)

#### Padinhas & Croissants

Manteiga (leite de vaca, leite de ovelha) Butter (cow milk, sheep milk)

Compotas (abóbora, tomate, figo) Jams (pumpkin, tomato, fig)

Mel em favo do Telheiro Comb honey from Telheiro

Queijos (fresco de cabra artesanal, curado de vaca, curado de ovelha e vaca)

Cheeses (artisanal fresh goat, cured cow cheese, cured cow and sheep cheese)

Fiambre (peru, porco) Ham (turkey, pork)

Presunto de bolota cura 24 meses 24 months cured acorn ham

Bolos e bolachos caseiros Fresh-baked cakes and cookies

Granola biológica (simples, frutos vermelhos com chocolate, sementes de linhaça)

Organic granola (simple, red fruits with chocolate, flax seeds)

Iogurtes biológicos (fruta, natural, sem lactose) Organic yogurts (fruit, natural, lactose free)

Maçã assada Oven-baked apple

Fruta da época Seasonal fruit

Ovos verdes Fried deviled eggs with parsley

Caldo de galinha do campo com hortelã Chicken broth topped with mint

Robalo no forno com alho francês Baked seabass with leeks

Migas de pão com carne de porco preto alentejano e café de cafeteira

Traditional bread 'migas' with meat of black pig from the Alentejo served with stovetop coffee

#### Bebidas Beverages

À la carte e não incluídas no pequeno-almoço À la carte and not included in the late breakfast

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor VAT included

São Lourenço do Barrocal