

MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

24.12.2016

BOAS VINDAS HEARTY WELCOME

Cocktails de inverno Winter cocktails

Chocolate quente à antiga Traditional hot chocolate

Vinho espumante Sparkling wine

Vinhos Branco e Tinto São Lourenço do Barrocal White and red wines

Sumo natural de fruta Natural fruit juice

Águas com e sem gás Sparkling and still waters

JANTAR DE NATAL CHRISTMAS DINNER

Menu

APERITIVO AMUSE-BOUCHE

Peixinhos da horta servidos com espumante Deep fried green beans served with sparkling wine

ENTRADA STARTER

Peito de codorniz com mel Quail breast with honey

PRATO PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau em papelote com todos Cod en papillote with chickpeas, carrots, potatoes, cabbage and eggs

Perú assado com legumes, arroz de miúdos e cabelo de anjo Roasted turkey with vegetables, noodles and giblets rice

MESA DE SOBREMESAS DESSERTS TABLE

Tronco de natal Christmas trunk

Rabanadas Portuguese style french toast

Farófias Portuguese sweet of egg whites

Leite creme Portuguese custard with caramelised crust

Mousse de chocolate com avelãs Chocolate mousse with hazelnuts

Bebidas Beverages

À la carte e não incluídas no jantar À la carte and not included in the dinner

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

Crema de legumes Vegetables creamy soup

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

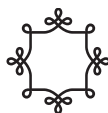
Vitela grelhada ou Garoupa Grilled veal or Grouper

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



MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

25.12.2016

ALMOÇO DE NATAL CHRISTMAS LUNCH

Menu

APERITIVO AMUSE-BOUCHE

Roupa velha à São Lourenço do Barrocal São Lourenço do Barrocal style 'roupa velha'

ENTRADA STARTER

Canja de perdiz Portuguese partridge soup

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Pernil com arroz de cogumelos Gammon with mushroom rice

MESA DE SOBREMESAS DESSERTS TABLE

Azevias Alentejo traditional sweet of the season

Arroz doce Portuguese rice pudding

Fruta da época Seasonal fruit

Queijos regionais Regional cheeses

Bebidas Beverages

À la carte e não incluídas no almoço À la carte and not included in the lunch

Preço por pessoa Price per person 35,00 €

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

O preço inclui IVA à taxa legal em vigor VAT included