

MENU VÉSPERA DE NATAL CHRISTMAS EVE MENU

Manteigas aromatizadas e azeites *Flavored butter and olive oil*

Seleção de pães *Bread selection*

AMUSE-BOUCHE

Confit de pato, espuma de *shitake* *Duck Confit, shitake foam*
e compota de cebola roxa *and red onion compote*

ENTRADA STARTER

Creme de griséus, muxama de atum *Cream of peas, tuna muxama*
e tostinha de azeitona britada *and crushed olive toast*

PEIXE FISH

Tranche de bacalhau confitado com *Codfish confit with dried fruit on succotash,*
frutos secos sobre *succotash* e rebentos *pea sprouts and mash potato*
de ervilha com puré de batata do campo

LIMPA PALATO PALATE CLEANSER

Limão, tomilho e abacaxi *Lemon, thyme and pineapple*

CARNE MEAT

Carré de borrego sobre glacé de porto, *Rack of lamb with thyme and rosemary crust*
crosta de tomilho e alecrim, geleia de hortelã, *on a port glace, mint jelly, bread pudding*
pudim de pão com framboesa *with raspberry and blue cheese,*
e queijo azul, mini legumes glaceados *mini glazed vegetables*

SOBREMESA DESSERT

Petit gâteaux de abóbora e chocolate negro *Pumpkin and dark chocolate petit gateau*
com crocante de Natal e gelado *with cinnamon Christmas crumb*
de baunilha e canela *and vanilla ice cream*

Dom Duarte
RESTAURANT

19:30, 24-12-2019

€49 per person