

MENU DIA DE NATAL CHRISTMAS MENU

Manteigas aromatizadas e azeites *Flavored butter and olive oil*

Seleção de pães *Bread selection*

AMUSE-BOUCHE

Canelone de camarão com aveludado *Shrimp cannelloni*

de sépia e coentros *with sepia and coriander*

ENTRADA STARTER

Trufa de bacalhau sobre *bisque* *Cod truffle, carrot and dill bisque*
de cenoura e endro com *chip* de pastinaca *with parsnips chips*

PEIXE FISH

Filete de peixe galo sobre molho *St. Pierre fish fillet, Portuguese cataplana sauce,*
de cataplana com amêijoas da Ria Formosa *Ria Formosa clams, cauliflower*
e puré de couve-flor com aipo *and celery puree*

LIMPA PALATO PALATE CLEANSER

Melo, lima e manjeriço *Melon, lime and basil*

CARNE MEAT

Roti de pintada, *foie gras* e reineta *Roti of guinea fowl, foie gras and russet apple,*
com puré de castanha e ervilha torta *chestnut puree and snow peas*

SOBREMESA DESSERT

Mousse de figo de açoteia com gelado *Fig mousse, almond ice cream*
de amêndoa e infusão de hortelã *and mint infusion*