



MENU

24 Dezembro 2026

AMUSE-BOUCHE

Bombom de Alheira e Maçã

Vegetariano: Bombom de Queijo Cabra e Maçã

ENTRADA

Vitello Tonnato: Vitela Assada Fatiada Finamente, Molho de Atum e Alcaparras, Finalizado com Salsa e Azeite

Vegetariano: Burrata com Pesto de Pinhão: Burrata Cremosa, Salicórnia de Alcochete, Molho Pesto, Pistachio Torrado e Redução de Balsâmico

PEIXE

Bacalhau Assado no Forno em Baixa-Temperatura: Lombo de Bacalhau com Broa, Grelos Salteados, Batatinhas com Alecrim e Legumes Salteados

Vegetariano: Ravioli Ricotta Spinaci: Ravioli de Massa Fresca Recheado de Ricotta e Espinafres, Manteiga de Salva, Parmigiano Reggiano e Amêndoa Torrada

LIMPA PALATO

Sorbet de Tangerina com Espumante

CARNE

Perna de Perú Recheada com Castanha, Cogumelos e Bacon: Perna de Peru Recheada, Puré de Aipo e Batata, Cenoura Baby e Jus de Peru ao Tomilho

Vegetariano: Portobello Recheado com Risotto Cremoso de Cogumelos: Cogumelo Portobello, Risotto de Cogumelos Selvagens, Parmigiano e Legumes Assados

SOBREMESA

Suflê de Doce de Leite com Sorbet de Manga

MENU INFANTIL

Entrada: Mini Bruchetta de Tomate e Mozzarella: Pão Crocante, Tomate Cherry, Mozzarella, Manjeriçã e Azeite

Prato Principal (escolher uma opção):

Spaguetti alla Bolonhesa

Escalope de Frango com Arroz e Batata Frita

Filete de Peixe Panado com Legumes Salteados e Arroz

Sobremesa: Brownie de Chocolate com Gelado de Baunilha

BEBIDAS INCLuíDAS

Água com gás e sem gás. Cerveja, sumos e refrigerantes (2 bebidas por pax), vinho branco/tinto (1 garrafa para 2 pax)

65,00€

por pessoa

RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES: **RESERVAS@STAYUPON.COM**