

MENU

24 Dezembro 2025

AMUSE-BOUCHE

Croquete de rabo de boi com cebola caramelizada

ENTRADA

Carpaccio di gamberi (carpaccio de gambas com azeite, limão, sementes de coentros e rúcula)

PEIXE

*Filetto di salmone al forno con erbe aromatiche e limone e purea di patate con porri
(lombo de salmão assado com ervas e limão com puré de batata e alho francês)*

LIMPA PALATO

Mini caprese (esferas de mozzarella fresca, tomate cherry confitado, manjeriçã e balsâmico)

CARNE

Saltimbocca alla romana: (bife da vazia, sálvia, presunto com risoto de beterraba ou açafraão)

SOBREMESA

Mini panettone al pistacchio (panetone de pistáchio)

MENU VEGETARIANO

AMUSE-BOUCHE: *Tártaro de beterraba com creme de queijo feta*

ENTRADA: *Ceviche de cogumelos com leite de côco e pimenta rosa*

PRIMEIRO PRATO: *Troffi de burrata com redução de vinho do porto e pétalas de manjeriçã*

LIMPA PALATO: *Mini caprese (esferas de mozzarella fresca, tomate cherry confitado, manjeriçã e balsâmico)*

SEGUNDO PRATO: *Parmegiana di melanzane alla napoletana (beringela à parmegiana ao estilo napolitano)*

SOBREMESA: *Mini panettone al pistacchio (panetone de pistáchio)*

MENU INFANTIL

ENTRADA: *Mini bruschetta al pomodoro e mozzarella*

PRATO PRINCIPAL: *Tagliatelle a bolonhesa ou Cotoletta alla milanese servido com batatinhas assadas*

SOBREMESA: *Tiramisu*

BEBIDAS INCLUÍDAS

*Água com gás e sem gás, Cerveja, sumos e refrigerantes (2 bebidas por pessoa),
Vinho Branco e Tinto (1 garrafa para 2 pessoas)*

60,00€

por pessoa

(50% desconto aplicado a crianças dos 4 aos 10 anos)

RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES: RESERVAS@STAYUPON.COM