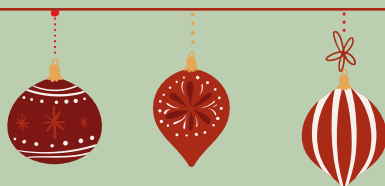


MENU

24 DEZEMBRO 2026



AMUSE-BOUCHE

Blinis com queijo creme, presunto e cebolinho

ENTRADA

Vieiras seladas, puré de chervil, funcho braseado, laranja caramelizada e molho de manteiga noisette

PEIXE

Pão brioche, bacalhau lascado, maionese de cebola "Queimada", queijo São Jorge, farofa crocante de broa com salsa, espinafres baby, azeite virgem extra aromatizado com alho e salsa, acompanha com batatas chips caseiras

Limpa Palato

CARNE

Pão brioche, cabrito desfiado, queijo mozzarella, compota de cebola roxa e vinho do Porto, presunto crocante, maionese de alho assado e alecrim e rúcula

SOBREMESA

Rabanada reinventada: Brioche caramelizado, creme inglês de baunilha, gelado de canela, crumble de amêndoa, laranja confitada, pó de canela

OPÇÃO VEGETARIANA

AMUSE-BOUCHE: Croquete de feijão com maionese de tomate seco e trufa

ENTRADA: Cogumelo portobello, creme de cenoura e citronela, puré de batata, amêndoa laminada e redução de vinagre balsâmico

1º PRATO: Hambúrguer de tofu marinado, pão brioche de beterraba, brócolos grelhados, chicória, pickles de cebola roxa com maionese de alho assado e caril

Limpa Palato

2º PRATO: Empada de cogumelos e espargos grelhados

SOBREMESA: Rabanada reinventada: Brioche caramelizado, creme inglês de baunilha, gelado de canela, crumble de amêndoa, laranja confitada, pó de canela

MENU INFANTIL

ENTRADA: Creme de legumes

PEIXE: Hambúrguer de lombinhos de pescada panados em panko, alface iceberg, queijo flamengo, maionese de limão e palitos de cenoura e pepino
ou

CARNE: Pão brioche, hambúrguer de novilho, queijo cheddar, bacon crocante, compota de tomate e alface iceberg

SOBREMESA: Bolo de mousse de chocolate

BEBIDAS INCLUÍDAS: Água com e sem gás, refrigerantes e cerveja (2 por pessoa), vinho branco e tinto (1 garrafa para 2 pessoas), café

60,00€

por pessoa

30.00€/pax (4 aos 10 anos)