

Menu Consoada

QUARTA-FEIRA, 24 DE DEZEMBRO

AMUSE BOUCHE

COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA, MANTEIGAS AROMATIZADAS E AZEITE DA REGIÃO

ENTRADA

GAMBA ROSA, BISQUE E LIMÃO

PRATO DE PEIXE

BACALHAU, BATATA FONDANT E COUVES DA NOSSA HORTA

PRATO DE CARNE

PERÚ, CASTANHAS E FRUTOS SECOS

SOBREMESA

RABANADA, VINHO DO PORTO E BAUNILHA

PREÇO

75€ | POR PESSOA HARMONIZAÇÃO DE VINHOS MEMÓRIAS - 25€ | POR PESSOA

Menu de Natal

ALMOÇO | QUINTA-FEIRA, 25 DE DEZEMBRO

AMUSE BOUCHE

COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA, MANTEIGAS AROMATIZADAS E AZEITE DA REGIÃO

ENTRADA

MILHO, SAPATEIRA E COENTROS

PRATO PRINCIPAL

CABRITO DO CARAMULO E ARROZ DE FORNO

SOBREMESA

ARROZ DOCE DA AVÓ LURDES

PREÇO

67,5€ | POR PESSOA HARMONIZAÇÃO DE VINHOS MEMÓRIAS - 25€ | POR PESSOA