

Couvert

Pão tradicional, azeitona britada temperada
Saladinha quente de polvo
Traditional bread and green crushed olives
Warm octopus salad

Sopa | Soup

Canja de amêijoas
Clam's soup

Entrada | Appetizer

Carpaccio de bacalhau com frutos vermelhos
Codfish carpaccio with red fruits

Peixe | Fish

Bitoque de lagosta com batata frita e ovo a cavalo
Lobster served up with freshly-cut chips and fried egg on the top

Carne | Meat

Pato no forno à Parreirinha, esmagado de batata e boletos trufados,
frutos secos e salteado de espinafres com laranja
Confit duck Portuguese way, mashed potatoes and truffled bolets,
dry fruits and spinach sautéed with orange

Sobremesa | Dessert

Pudim quente de castanha, leite de coco e erva doce
Hot chestnut pudding with coconut milk and fennel

Bebidas | Drinks

Porto tónico, Pinot Noir rosé (Página), Qta Nogueira reserva Branco 2017,
Oboé – Vinha da Parcela (tinto) 2020, Oboé Espumante

À meia noite | At mid night

Bolo Rei, Sonhos e Passas para os seus desejos
Traditional Portuguese Christmas Cake,
Pumpkin Muffins and Raisins for your wishes

160€ p.p.