

Menu de Natal para Empresas

Menu I

Empada de pato com frutos secos,
salada de agriões, e gel de laranja

*Duck and dried nuts mince pie,
watercress salad and orange gel*

~

Bacalhau confitado em azeite virgem,
batata sauté e legumes marinados em vinagrete balsâmico

*Olive oil confit codfish,
sautéed potatoes and balsamic vinaigrette marinated vegetables*

~

Fatias douradas de brioche
com mousse de tâmaras e gelado de castanhas

*Brioche French toast
with date mousse and chestnut ice cream*

Preço por pessoa / Price per person – € 50,00

Águas e refrigerantes incluídos / Waters and softdrinks included

Vinhos não incluídos / Wine not included

Menu II

Sopa rica do Atlântico com peixes e mariscos,
aromatizado com Pernod, crocante de sementes de funcho

*Pernod scented rich Atlantic fish and seafood soup,
fennel seeds crispy*

~

Peito de peru recheado com castanhas, passas e pinhões,
batata assada, cebolinhas e brócolos

*Chestnuts, raisons and pine nuts stuffed turkey breast,
roast potatoes, baby onions and broccoli*

~

Tarte caprese de chocolate de leite e amêndoas,
molho de flôr de laranjeira e sorvete de groselhas

*Milk chocolate and almond caprese tart,
orange tree flower sauce and gooseberry sorbet*

Preço por pessoa / Price per person – € 55,00

Águas e refrigerantes incluídos / Waters and softdrinks included

Vinhos não incluídos / Wine not included

Menu III

Creme de tomate
com crocante de presunto e pesto de coentros

*Tomato cream soup,
with smoked ham crunchy and coriander pesto*

~

Lombinho de porco preto
com cogumelos em massa filo,
grelhos salteados e batata ponte nova

*Porco preto pork tenderloin
with mushroom stuffed filo pastry,
sautéed turnip tops and pont neuf potatoes*

~

Tatin de pêra
com seu sorvete e nougatine de amendoim

*Pear tatin tart
with its sorbet and peanut nougatine*

Preço por pessoa / *Price per person* – € 59,00

Águas e refrigerantes incluídos / *Waters and softdrinks included*

Vinhos não incluídos / *Wine not included*

Menu IV

Salada de couscous e espargos verdes
com camarão frito em azeite e alho, rebentos de coentros

*Couscous and green asparagus salad
with olive oil and garlic fried shrimp, cilantro sprouts*

~

Imperador ao vapor com mexilhão,
molho de espumante, pack choy salteada e batata doce

*Steamed red bream with mussels,
sparkling wine sauce, sautéed pack choy and sweet potato*

~

Tronco de chocolate e caramelo com gelado de nata

Chocolate and caramel tunnel cake with cream ice cream

Preço por pessoa / Price per person – € 62,00

Águas e refrigerantes incluídos / Waters and softdrinks included

Vinhos não incluídos / Wine not included

Menu V

Carpaccio de polvo com azeite de tomate seco
e salada algarvia aromatizada hortelã da Ribeira

*Octopus Carpaccio with dried tomato olive oil
and Ribeira mint scented Algarve style salad*

~

Cabrito assado no forno
aromatizado com alecrim e vinho verde,
arroz com passas e erva príncipe, cenoura e curgete glaceados

*Oven roast kid,
scented with rosemary and green wine,
raisons and lemongrass rice, glazed carrots and zucchini*

~

Bavaroise de pain d'èpice
com pêras em vinho tinto e frutos silvestres

*Pain d'èpice bavaroise
with red wine and wild berries scented pears*

Preço por pessoa / *Price per person* – € 75,00

Águas e refrigerantes incluídos / *Waters and softdrinks included*

Vinhos não incluídos / *Wine not included*

Sugestões de vinhos

Wine suggestions

Branços ~ Whites

Adega Mãe, Viosinho – Adega Mãe – Lisboa - € 25,00

Castas / *Grapes* – Viosinho

Fresco, notas vegetais e ligeiro tropical, com uma acidez refrescante

Fresh, vegetable and tropical notes balanced with refreshing acidity

Encostas de Sonim Reserva, Trás-os-Montes - € 28,00

Castas / *Grapes* – Códaga do Larinho, Viosinho e Arinto

Notas de fruta tropical, acidez equilibrada e final longo

Notes of tropical fruit, balanced acidity and long finish

Casas Altas, Riesling, Beira Interior - € 29,00

Castas / *Grapes* – Riesling

Aroma mineral delicado com notas cítricas

Delicate mineral aroma with citrus notes

Quinta dos Bons Ares, Douro - € 31,50

Castas / *Grapes* – Viosinho, Rabigato e Sauvignon Blanc

Notas iniciais cítricas e tropicais com final de boca mineral

Citric and tropical first notes with a mineral finish

Tintos ~ Reds

Selo, Alentejo - € 20,00

Castas / Grapes – Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

Intenso, frutado, com notas florais e de chocolate

Intense, fruity with chocolat and floral notes

Adega Mãe, Merlot, Lisboa - € 25,00

Castas / Grapes – Merlot

Aroma vigoroso a fruta vermelha com notas vegetais e de chocolate

Strong red fruit aroma with vegetable and light chocolate notes

Vadio, Bairrada - € 32,00

Castas / Grapes – Baga

Encorpado, com boa acidez e taninos robustos

Well bodied, with good acidity and robust tannins

Castelo d'Alba, Vinhas Velhas, Douro - € 35,00

Castas / Grapes – Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão (all old vines)

Perfumado, encorpado e aveludado

Perfumed, well bodied and velvety