



JANTAR ESPECIAL DE NATAL  
SPECIAL CHRISTMAS DINNER

24.12



**Carpaccio de salmão aromatizado em funcho, azeite extra virgem e salada de citrinos**

Salmon carpaccio flavoured with fennel, extra virgin olive oil and citrus salad

**Creme de espargos verdes com profiterole de queijo gorgonzola**

Green asparagus cream soup with gorgonzola cheese profiterole

**Rolinhos de solha e camarões gigantes cozinhados em champanhe**

Sole rolls and giant prawns cooked with champagne

**Magret de pato sobre risoto de tomate seco e funcho salteados em azeite virgem**

Duck breast magret on a dried tomato and fennel risotto sautéed in virgin olive oil

**Tronco de Natal com molho de chocolate quente e especiarias**

Christmas log with melted chocolate and spices sauce

**Café ou chá e petit fours**

Coffee or tea and petit fours

**BEBIDAS DURANTE O JANTAR | DINNER'S DRINKS**

Aperitivo | Aperitif: Espumante | Sparkling wine

Vinho branco | White wine: Quinta da Lapa Tejo Region 13%vol.

Vinho tinto | Red wine: Quinta da Lapa, Tejo Region 13%vol.

Vinho sobremesa | Dessert wine: Madeira, 5 years

Água mineral | Mineral water



ALMOÇO ESPECIAL DE NATAL  
SPECIAL CHRISTMAS LUNCH

25.12



**Canja de galinha com legumes frescos do mercado**

Chicken soup with fresh market vegetables

**Lombo de bacalhau em crosta de azeitonas com espargos verdes salteados em azeite virgem**

Cod fish fillet with olive crust with green asparagus sautéed with virgin olive oil

**ou | or**

**Filetes de porco em vinha-d'alhos sobre tosta de bolo do caco e maçãs glaciadas com mel**

Traditional vinha d'alhos pork fillet marinated in wine and garlic served on

a typical bolo do caco bread toast with apple glazed in honey

**Tarte de banana com gelado de baunilha e mel de cana**

Banana tart with vanilla ice cream and sugar cane honey



**BUFFET ESPECIAL DE NATAL  
SPECIAL CHRISTMAS BUFFET**

**25.12**



### SOPA

Creme de brócolos com tosta de gorgonzola

### SALADAS

Salada de arenques marinados com molho de iogurte

Salada de tomate cherry e queijo fresco com hortelã

Salada de ovos com dois molhos

Salada de camarão com

frutos da época e molho cocktail

Salada de anchovas com cebola, beterraba e batatas

Pickles

Espelho de carnes frias

Espelho de terrinas e patés

Espelho de peixes fumados e marinados

Variedade de saladas naturais da estação

### BUFFET QUENTE

Peru recheado com castanhas

Rosbife com molho de vinho tinto

Rolinho de tamboril com bacon fumado e

molho de cebolinho

Gorjões de espada panados com

sésamo e molho tártaro

Almôndegas com molho de Brandy

Yorkshire pudding

Batatas novas salteadas com alho e salsa

Couve-flor gratinada

Arroz oriental

### SOBREMESAS

Pudim de Natal com manteiga de Brandy

Bolo de mel

Torta de chocolate e moka

Semifrio de morango

Fruta da estação

Café ou chá

### BEBIDAS DURANTE O JANTAR

Espumante

Vinhos tinto e branco seleção Madeira Regency Club

### SOUP

Broccoli cream soup with gorgonzola toast

### SALADS

Marinated herring salad with yoghurt sauce

Cherry tomato and fresh cheese salad with mint

Egg salad with two sauces

Prawn salad with

seasonal fruits and cocktail sauce

Anchovy salad with onions, beet and potato

Pickles

Chef's cold meat platter

Terrines and pates platter

Smoked and marinated fish platter

Variety of seasonal salads

### HOT BUFFET

Turkey stuffed with chestnuts

Roast beef with red wine sauce

Monkfish with smoked bacon and

chive sauce

Scabbardfish loins with

sesame and tartar sauce

Meatballs with brandy sauce

Yorkshire pudding

New potatoes sautéed with garlic and parsley

Cauliflower gratiné

Oriental rice

### DESSERT

Christmas pudding with Brandy butter

Honey cake

Chocolate and mocha tart

Creamy strawberry semifreddo

Seasonal fruits

Coffee or tea

### DINNER'S DRINKS

Portuguese sparkling wine

Red and white Madeira Regency Club selection



JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO  
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31.12

