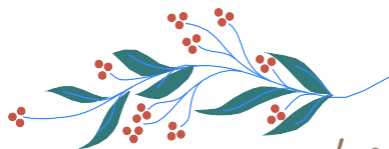




12h30 – 16h00
25 de Dezembro 2021



Christmas Menu



Brunch

Variedade de pão, croissants, napolitana de chocolate, pasteis de nata e frutos secos

Manteigas e compotas caseiras



Frios/Saladas:

Variedade de saladas simples (alface, tomate, milho, cenoura beterraba e pepino)

Prato de Legumes Assados

Sapateira recheada e tostas caseiras

Camarão cozido

Lagosta

Seleção de queijos e enchidos

Peixes fumados, ovo cozido, lima e alcaparras

Tábua de enchidos nacionais, presunto de porco Alentejano

Leitão à moda de Negrais

Variedade de salgados Portugueses

Cocktail de camarão (copos)

Tataki de atum, azeitonas, tomate cherry, ovo de codorniz, batata e feijão Quenia

Salmão, rúcula, laranja e espargos

Espetadas de frango com molho teryaki e sementes de sésamo

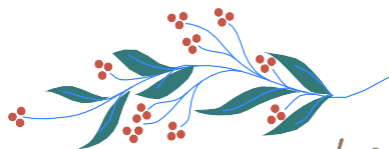
Salada César

Bruschettas de tomate e Burrata

Seleção de molhos do chefe Artur Roldão



12h30 – 16h00
25 de Dezembro 2021



Christmas Menu

Quentes

Ovos mexidos, bacon e cogumelos salteados

Creme de marisco guarnecido

Polvo à Lagareiro

Perna de cordeiro no forno com arroz de frutos secos, com grelos e batata a murro

Legumes e tofu grelhados com molho balsâmico



Sobremesas

Seleção de fruta

Migas de amêndoa

Arroz doce

Lampreia de ovos

Fritos- sonhos, rabanadas e coscorões

Tortinhas de ovo

Bolo-rei

Tronco de natal

Bolachas de natal

Árvore de natal folhada

Espetadas de fruta



Bebidas

Vinho branco e tinto Conde de Monsul – Douro

Sumo de laranja, refrigerantes, água mineral com e sem gás

Café expresso, seleção de chás e Infusões



40€ por convidado

Pagamento no ato da reserva . Cortesia para crianças até aos 12 anos. IVA incluído a taxa legal em vigor.

**CORPO
SANTO**
HOTEL

