

Menu Almoço de Natal

Christmas Lunch Menu

25 DE DEZEMBRO DE 2024 ~ DECEMBER 25TH, 2024

MENU

Aperitivos para Partilhar na Mesa *Appetizers to Share*

Panacota de Brie e Trufa
Brie and Truffle Panna Cotta

Croquetes de Rabo de Boi
Oxtail Meat Patties

Ceviche de Dourada e Maçã Verde
Golden Sea Bream Ceviche and Green Apple

Mini Cone com Vieiras Marinadas e Caviar
Mini Cones with Marinated Scallops and Caviar

~

Degustação de Entradas para Partilhar na Mesa *Starter Degustation to Share*

Presunto Pata Negra 100% Belota
Dry Cured Black Iberian Pork

Paté em Crosta Aves e Ameixas ao Vinho do Porto
Pate in Crust Poultry and and Plums in a Port Wine Syrup

Bombons de Foie Gras de Pato com Tangerina
Duck Liver Delights with Tangerine

Polvo Grelhado, Chips de Batata-doce
Grilled Octopus with Sweet Potato Chips

Verrine de Lavagante
Lobster Verrine

Camarões Marinados com Lima Panados com Panko,
Gel de Soja
Breaded Lime Marinated Shrimp with Soy Gel

Sapateira com Manga, Lima e Coentros,
Dentela de Bivalves
Crab with Mango, Lime and Coriander, Clams

Ostras ao Natural
Fresh Oysters

~

Prato Principal de Peixe *Fish Main Course*

Pregado Salteado, Raízes e Molho de Vinho Branco
Sautéed Turbot, Root Vegetables and White Wine Sauce

~

Prato Principal de Carne *Meat Main Course*

Capão Assado e sua Perna Trufado, Cromesqui de Batata e Trufa
Roast Cockerel, Truffled Legs, Potato and Truffle Cromesqui

~

Carrinho de Queijo e Pão *Cheese Trolley and Bread*

~

Menu Almoço de Natal

Christmas Lunch Menu

25 DE DEZEMBRO DE 2024 - DECEMBER 25TH, 2024

MENU

Sobremesas Tradicionais de Natal *Traditional Christmas Desserts*

Gelados e Sorvetes Caseiros
Homemade Ice Cream

Torta de Canela
Cinnamon Pie

Tronco de Natal
Yule Log Cake

Farólias com Creme Inglês
Poached Merengue with English Custard

Mousse de Caramelo
Caramel Mousse

Mini Tarte de Chocolate
Mini Chocolate Pie

Sortido de Macarons
Assortment of Macarons

Rabanadas
Sweet French Toast with Cinnamon

~

Seleção de Mignardises do Chef
Chef's Selection of Petit Fours



€135

Preço por Pessoa:
Price per person:

INCLUI
Wine Pairing,
Águas Minerais e Café

INCLUDES
Wine Pairing,
Mineral Waters and Coffee

INFO:
Rua Frederico Arouca, 100
2750-353 Cascais - Portugal
Tel.: +351 21 484 73 80
Fax.: +351 21 484 48 27

info@thealbatrozcollection.com
www.thealbatrozcollection.com