

MENU ALMOÇO

Christmas Day Lunch Menu

25 DEZEMBRO 2026 | DECEMBER 25TH 2026

MENU

APERITIVOS PARA PARTILHAR

APPETIZERS TO SHARE

Panacota de Brie e Trufa
Brie and Truffle Panna Cotta

Croquetes de Rabo de Boi
Oxtail Croquettes

Ceviche de Dourada com Maçã Verde
Golden Sea Bream Ceviche with Green Apple

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

DEGUSTAÇÃO DE ENTRADAS PARA PARTILHAR

STARTER TASTING TO SHARE

Presunto Pata Negra 100% Bellota
100% Bellota Iberian Ham

Bombons de Foie Gras de Pato com Tangerina
Duck Foie Gras Bonbons with Tangerine

Polvo Grelhado
Grilled Octopus

Verrine de Lavagante
Lobster Verrine

Camarões Marinados com Lima,
Panados com Panko, Gel de Soja
*Panko-Crusted Lime-Marinated
Shrimp with Soy Gel*

Choux com Sapateira
Choux Pastry with Crab

Ostras ao Natural
Fresh Oysters

PRATO PRINCIPAL DE PEIXE

FISH MAIN COURSE

Pregado Salteado com Legumes
Raiz e Molho de Vinho Branco
*Sautéed Turbot with Root Vegetables
and White Wine Sauce*

PRATO PRINCIPAL DE CARNE

MEAT MAIN COURSE

Capão Assado e sua Perna Trufada,
Mil-Folhas de Batata e Trufa
*Roasted Capon with Truffled Leg,
Potato and Truffle Mille-Feuille*

MENU ALMOÇO

Christmas Day Lunch Menu

25 DEZEMBRO 2026 | DECEMBER 25TH 2026

MENU

SOBREMESAS TRADICIONAIS DE NATAL TRADITIONAL CHRISTMAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Caseiros
Homemade Ice Creams and Sorbets

Carrinho de Queijo e Pão
Cheese Trolley with Bread

Tronco de Natal
Yule Log Cake

Mousse de Caramelo
Caramel Mousse

Choux de Chocolate
Chocolate Choux

Pudim Abade de Priscos
Abade de Priscos Pudding

Sortido de Macarons
Assorted Macarons

Rabanadas
Sweet Cinnamon French Toast

Mignardises Natalícios
Christmas Petit Fours

★ ★ ★
145€

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