

Menu Almoço de Natal

Christmas Lunch Menu

25 DE DEZEMBRO DE 2022 ~ DECEMBER 25TH, 2022

MENU

Aperitivos para Partilhar na Mesa

Appetizers to Share

A Bola de Neve com Espargos Brancas e Aroma de Trufa
Snowball with White Asparagus and Truffle Aroma

Spring Rolls de Pato Confitado, Gel de Alperce e Yuzo
Confit Duck Spring Rolls with Gel of Apricot and Yuzu-citrus

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

Mini Cone com Vieiras Marinadas e Trufa
Mini Cones with Marinated Scallops and Truffle

~

Degustação de Entradas para Partilhar na Mesa

Starter Degustation to Share

Presunto Pata Negra 100% Bolota
Dry Cured Black Iberian Pork

Paté em Crosta Aves e Ameixas ao Vinho do Porto
*Pâté of Chicken, Wrapped in a Savoury Pie Crust,
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, Tajine de Cenouras,
Telha Arroz com Citrinos

Lobster Verrine, Carrot Tagine, and Rice-cracker with Citrus

Seleção de Peixe Marinados e Fumados
Selection of Marinated and Smoked Fish

Camarões Marinado com Lima Panado com Panko,
Gel de Soja
Breaded Lime-marinated Shrimp with Soy Gel

Sapateira com Manga sobre Pão de Tomate,
Lima e Coentros, Dentela de Bivalves
Crab with Mango on Tomato Bread, Lime and Coriander, Clams

Ostras ao Natural
Fresh Oysters

~

Prato Principal de Peixe

Fish Main Course

Robalo Salteado, Raízes e Molho Vinho Branco
Sautéed Sea Bass, Root Vegetables and White Wine Sauce

~

Prato Principal de Carne

Meat Main Course

Capão Assado e sua Perna Trufado, Mil Folhas de Batata
Roast Cockerel, Truffled Legs, and Potato Mille Feuille

~

Menu Almoço de Natal

Christmas Lunch Menu

25 DE DEZEMBRO DE 2022 ~ DECEMBER 25TH, 2022

Carrinho de Queijo e Pão
Cheese Trolley and Bread

~

Sobremesas Tradicionais de Natal
Traditional Christmas Desserts

Sonhos
Doughnut Centers Rolled in Cinnamon

Mini Bolo-rei e Rainha
Mini Kings and Queens Cakes layered with Fruits and Nuts

Tronco de natal
Yule Log Cake

Farófias com Creme Inglês
Poached Merengue with Custard

Coscorões
Fried Angel Wings Pastry

Rabanadas
Sweet French Toast with Cinnamon

Gelados e Sorvetes Caseiros
Homemade Ice Cream

~

A seleção de Mignardises do Chef
Chef's Selection of Petit Fours

€125

Preço por Pessoa:
Price per person:

INCLUI
Wine Pairing,
Águas Minerais e Café

INCLUDES
Wine Pairing,
Mineral Water 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