

# Menu Almoço de Natal

## *Christmas Lunch Menu*

25 DE DEZEMBRO DE 2020 - DECEMBER 25<sup>TH</sup>, 2020

### MENU

#### Aperitivos a partilhar na mesa / *Starters to share*

Bola de Neve com Couve-flor e Aroma de Trufa  
/ *Cauliflower Snow Ball with Truffle Aroma*

Spring Rolls de Pato Confitado, Gel de Alperce e Yuzo  
/ *Confit Duck Spring Rolls, Apricot and Yuzo Gel*

Ceviche de Dourada e Maracujá  
/ *Sea Bass Ceviche with Passionfruit*

Mini Cone com Vieiras Marinadas, Abacate,  
Raspa de mão de Lima  
/ *Mini cone with Marinated Scallops, Avocado and Lime zest*

~

#### Degustação Entradas a partilhar na mesa / *Starters Degustation – to share*

Presunto Pata Negra 100% Bolota  
/ *Smoked Ham 'Pata Negra' 100%*

Mini Pate en Croute de Perdiz e Foie Gras  
/ *Partridge and Foie Gras Mini Paté en Croute*

Mini Maçã Verde de Foie Gras e sua Esponja  
/ *Green Apple Foie Gras Mini Paté*

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

Verrine de Lavagante, Tajine de Cenouras,  
Telha Arroz com Citrinos  
/ *Lobster Verrine, Carrot Tajine, Rice Tile with Citrus Fruit*

Seleção de peixes Marinados e Fumados, Gel de Yuzu  
/ *Marinated and Smoked Fish Selection, Yuzu Gel*

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

Camarões Marinados com Lima panados com Panko,  
Gel de Soja  
/ *Marinated Shrimps with Lime breaded with Panko,  
Soy Gel*

Ostras ao Natural  
/ *Oysters*

~

#### Prato principal de Peixe / *Fish main course*

Robalo salteado, Mousseline de Aipo e Raízes de inverno  
e Molho Vinho Branco  
/ *Sauteed Sea Bass, Celery and Winter Roots Mousseline  
and White Wine Sauce*

~

#### Prato principal de Carne / *Meat Main course*

Capão Assado e sua Perna Trufado, Mil Folha de Batata  
/ *Roasted Capon and Truffled Leg, Potatoe Mille-feuille*

~



# Menu Almoço de Natal

## *Christmas Lunch Menu*

25 DE DEZEMBRO DE 2020 ~ DECEMBER 25<sup>TH</sup>, 2020

### MENU

#### Carrinho de queijo e pão / *Cheese and Bread Cart*

(Será servido ao longo da refeição pelo nosso staff  
/ *Will be served throughout the meal by our staff*)

~

#### Sobremesas tradicionais de Natal

/ *Christmas Traditional Desserts*

Sonhos / *Puff Cakes in Syrup*

Mini Bolo-rei e Rainha / *Portuguese King and Queen Cake*

Tronco de natal / *Christmas Trunk*

Farólias com Creme Inglês  
/ *Poached Meringue with English cream*

Coscorões / *Sweet Fritters*

Rabanadas / *French toast*

Gelados caseiros / *Homemade Ice Cream*

~

#### Mignardises

Tarte Chocolate e Framboesas / *Chocolate and Raspberry Pie*

Macaron de Baunilha e Pistáchio / *Vanilla and Pistachio Macaron*

Mini Pavlova de Frutos Vermelhos / *Mini Red Fruits Pavlova*

Paris Brest de Praliné / *Paris Brest from Praliné*

Trufas Vinho Porto Blackett / *Blackett Port Wine Truffles*

# €115

Preço por Pessoa:

*Price per person:*

#### INCLUÍ

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