

moço de Mai By Chef Antonio Silva

25 de dezembro, 2024

12h00-14h30

Sopa

· Creme de castanha e chuchu ·

Peixe

· Tronco de bacalhau com miga de batata e jardineira de legumes da estação ·

Carne

· Cabrito assado e arroz com enchidos ·

Saladas

- · Saladas simples: alface . tomate . rúcula . cebola . pepino . beterraba . cenoura ·
 - · Saladas compostas: salada de pota com cebola e alho.
 - . saladinha de batata com peixe à algarvia . saladinha de beterraba
 - · Tábua de queijos · Compotas e mel · Tábua de Enchidos ·

Sobremesas

- · Cesto de fruta da época · Fruta laminada ·
- · Bolo Rei · Bolo Rainha · Escangalhado de chocolate · Tronco de Natal ·
- · Pudim de ovos com amêndoa · Tarte de maçã · Tarde de coco · Gelatina ·
 - · Leite creme · Bolo de chantilly · Pavlova de frutos vermelhos ·
 - · Sonhos · Pastéis de batata-doce ·







🔆 Preço por pessoa por refeição em serviço buffet (bebidas não incluídas):

adultos - 40,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 20,00€; crianças até aos 5 anos - gratuito.

Os valores acima apresentados tem o IVA incluído à taxa em vigor • Ementa sujeita a alterações pontuais sem aviso prévio.







