

um **brinde** à tradição
a **toast** to tradition

FESTAS FELIZES! HAPPY HOLIDAYS!


MARIA NOVA LOUNGE
TAVIRA
★★★★

Menu GRUPOS

TUDO NUM TRENÓ... ALL IN A SLEIGH...

COUVERT COUVERT

Pão cozido ao momento	Freshly baked bread
Manteigas aromatizadas	Flavored butters
Salgadinhos	Finger Food
Bacalhau desfiado com grao de bico	Shredded cod with chickpeas

ENTRADA STARTER

Creme de cabaças aromatizado com canela e amêndoa torrada	Gourd cream flavoured with cinnamon and toasted almonds
---	---

PRINCIPAL MAIN DISH

Bochecha de porco confitada, puré de castanhas e legumes de inverno	Pork cheek confit, chestnut purée and winter vegetables
---	---

SOBREMESA DESSERT

Bolo fofo de chocolate, molho de frutos vermelhos e gelado de baunilha	Fluffy chocolate cake, red berry sauce and vanilla ice cream
--	--

€36

POR PESSOA | SEM BEBIDAS
PER PERSON | WITHOUT DRINKS

um **brinde** à tradição
a **toast** to tradition

FESTAS FELIZES! HAPPY HOLIDAYS!


MARIA NOVA LOUNGE
TAVIRA
★★★★

Menu GRUPOS

O TOQUE DO SINO... BELL RINGING...

COUVERT COUVERT

Pão cozido ao momento	Freshly-baked bread
Manteigas aromatizadas	Flavored butters
O bacon abraça a tâmara tudo estaladiço	The bacon embraces the date, all crispy
Salgadinhos	Finger Food

ENTRADA STARTER

Caldo verde com enchidos da serra de Monchique	cabbage soup with Monchique sausage
--	-------------------------------------

PRINCIPAL MAIN DISH

Peito de pintada recheado com alheira, molho de queijo azul, batata gratinada e legumes da horta	Breast of guinea fowl stuffed with alheira, blue cheese sauce, potatoes au gratin and vegetables from the garden
--	--

SOBREMESA DESSERT

Os Três Sonhos: Café, chocolate e baunilha	The Three Dreams: Coffee, chocolate and vanilla
--	---

€38

POR PESSOA | SEM BEBIDAS
PER PERSON | WITHOUT DRINKS

um **brinde** à tradição
a **toast** to tradition

FESTAS FELIZES! HAPPY HOLIDAYS!



Menu GRUPOS

OS TRÊS REIS MAGOS...
THE THREE WISE MEN...

COUVERT COUVERT

Pão cozido ao momento	Freshly-baked bread
Manteigas aromatizadas	Flavoured butter
Salada mediterrânica com ovas de bacalhau	Mediterranean salad with cod roe
Salgadinhos	Finger Food

ENTRADA STARTER

Folhado de queijo de cabra, compota de abóbora e nozes	Goat's cheese puff pastry, pumpkin jam and walnuts
---	---

PRINCIPAL MAIN DISH

O "rei" bacalhau confitado com esmagado de batata doce e legumes salteados	The "king" codfish confit with crushed sweet potato and sautéed vegetables.
---	--

SOBREMESA DESSERT

Torta de laranja do Algarve, amêndoa e doce de leite	Orange tart from the Algarve, almond and dulce de leche
---	--

€38

POR PESSOA | SEM BEBIDAS
PER PERSON | WITHOUT DRINKS

um **brinde** à tradição
a **toast** to tradition

FESTAS FELIZES! HAPPY HOLIDAYS!



Menu GRUPOS

HISTÓRIA ANTIGA... A ÁRVORE DE NATAL!
ANCIENT HISTORY... THE CHRISTMAS TREE!...

COUVERT COUVERT

Pão cozido ao momento	Freshly-baked bread
Manteigas aromatizadas.	Flavoured butters
Tábua de queijos e enchidos	Cheese and sausage board
Salgadinhos	Finger Food

ENTRADA STARTER

Creme de ervilhas aromatizado com hortelã	Cream of peas flavoured with mint
--	--------------------------------------

PRINCIPAL MAIN DISH

Pernil de porco, risoto de legumes e estaladiço de queijo parmesão	Pork shank, vegetable risotto and crunchy parmesan cheese
---	--

SOBREMESA DESSERT

Bolo Ópera, mousse de baunilha e suspiros!	Opera cake, mousse vanilla and meringues!
---	--

€36

POR PESSOA | SEM BEBIDAS
PER PERSON | WITHOUT DRINKS