

24 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:00 - 21:30

  
LAGO MONTARGIL  
CONFERENCE & SPA  
★★★★★

A MAGIA  
DE ESTARMOS  
JUNTOS!  
THE MAGIC OF  
BEING TOGETHER

CEIA DE NATAL  
CHRISTMAS DINNER 2024

## MENU

### WELCOME DRINK

Figos com queijo de cabra e presunto, Bruschetta de salmão fumado com pepino, Bolinhas de alheira com maionese de hortelã, Espetadas de cherry, mozzarella e Basilico e Bruchetta de brie com amora e frutos secos

Sumo de laranja, vinho branco, tinto, rosé e espumante

### ENTRADAS

Ravioli de Carabineiro e seu aveludado  
Cogumelos salteados, Pure de couve flor trufado, Ovo BT e Telha de parmesão

### PEIXE

Lombo de Bacalhau confitado, Pure de grão, Crumble de broa de milho com chouriço, Pack choy salteada, Pil Pil e óleo de salsa

### "GRANITÉ"

Granizado de Gin e Limão

### CARNE

Peito de peru recheado com castanhas e espinafres, cremoso de batata doce e lima, espargos salteados e jus de romã

## Vegetariano

### PRINCIPAIS

Raviolo de espinafres e abóbora  
Risoto de trigo sarraceno com espargos salteados e flores de abóbora frita

### SOBREMESA

Bola de Natal, Mousse de Leite condensado cozido, ganache de Chocolate, Praline de nozes e Rabanadas

### BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos S. Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva.

Festas Felizes!  
Happy Holidays!

€78 POR PESSOA  
COM BEBIDAS

Crianças até aos 11 anos: 50% de desconto

RESERVA OBRIGATÓRIA

24 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:00 - 21:30

  
LAGO MONTARGIL  
CONFERENCE & SPA  
★★★★★

A MAGIA  
DE ESTARMOS  
JUNTOS!  
THE MAGIC OF  
BEING TOGETHER

CEIA DE NATAL  
CHRISTMAS DINNER

2024

## MENU

### WELCOME DRINK

Figs with goat's cheese and ham, Smoked salmon bruschetta with cucumber, "Alheira" (sausage) balls with mint mayonnaise, Skewers of cherry, mozzarella and Basilico and Bruchetta de brie with blackberries and dried fruit

Orange juice, White, Red, Rosé Wine and Sparkling Wine

### STARTERS

Carabineros ravioli and its velvety flavour  
Sautéed mushrooms, truffled cauliflower puree, BT egg and parmesan tile

### FISH

Cod loin confit, chickpea puree, cornbread crumble  
with chorizo, sautéed Pack choy, Pil Pil and parsley oil

### "GRANITÉ"

Gin and Lemon slushie

### MEAT

Turkey breast stuffed with chestnuts and spinach,  
sweet potato and lime cream, sautéed asparagus and romaine jus

## Vegetarian

### MAIN Dishes

Spinach and pumpkin ravioli  
Buckwheat risotto with sautéed asparagus and fried pumpkin flowers

### DESSERTS

Christmas ball, boiled condensed milk mousse,  
Chocolate ganache, Walnut praline and French toast

### DRINKS INCLUDED

Selection of S. Sebastião White, Red and Rosé wines water, soft drinks, beer and coffee

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking

Festas Felizes!  
Happy Holidays!

€78 PER PERSON  
WITH DRINKS

Children up to 11 years old: 50% discount

BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY