

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, Puré 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 Basil and Bruchetta de brie with blackberries and dried fruit

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

STARTERS

Carabineros ravioli and its velvety sauce
Sautéed mushrooms, truffled cauliflower puree, BT egg and parmesan tuile

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 pomegranate gravy

Vegetarian

MAIN Dishes

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

DESSERTS

Christmas ball, condensed milk caramel 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