

A MAGIA  
DE ESTARMOS  
JUNTOS!  
THE MAGIC OF  
BEING TOGETHER

SYRAH by



QUINTA DE S. SEBASTIÃO  
SINCE 1795

CEIA DE NATAL  
CHRISTMAS DINNER

2024

MENU BUFFET

SOPA

Creme de abóbora e castanhas

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com sortido de queijos típicos, presunto e charcutaria tradicional

ENTRADAS

Salada natalina; salada de alface, rúcula, ameixa, romã e gorgonzola; árvore de natal caprese; Guirlanda de maionese; camarão cozido; empadas de espinafre; pastéis de bacalhau e crepes vegetarianos.

PRATOS QUENTES

- Rocambole folhado de Peru  
(com presunto, castanhas e molho de alecrim)
- Posta de bacalhau da consoada com crosta de broa de milho, linguiça e bacon servido com ovo cozido, batatas e couves da região
- Barriga de porco crocante assado a baixa temperatura
- Polvo à lagareiro com molho de pimentos vermelhos e coentros
  - Cataplana de peixe e marisco à algarvia
  - Lasanha vegetariana
- Cozido de grão com abóbora, seitan, hortelã e batata doce - PRATO VEGAN
- Show cooking de conquilhas á bulhão pato e camarão salteado

SOBREMESAS

Pudim de caramelo com pinhões,  
Tronco de natal de chocolate, Bolo-rei, Arroz doce,  
Azevias de batata doce, Tarte de natas, Bolo Rainha,  
Torta de laranja, Sortido de Frutas laminadas,  
Salada de frutas, fruta á peça,  
"Fontana" de chocolate com frutas frescas

GUARNIÇÕES

Batata nova assada com azeite, alho e alecrim,  
Batata frita palito, Arroz de grelos,  
Couve portuguesa estufada,  
Miscelânea de legumes salteados,  
Couve flor cozida

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!

€55 POR PESSOA  
COM BEBIDAS

RESERVA OBRIGATÓRIA

A MAGIA  
DE ESTARMOS  
JUNTOS!  
THE MAGIC OF  
BEING TOGETHER

SYRAH *by*



QUINTA DE S. SEBASTIÃO  
SINCE 1756

CEIA DE NATAL  
CHRISTMAS DINNER

2024

MENU BUFFET

SOUP

Pumpkin and chestnut cream

CHEESE AND SAUSAGE TABLE

With an assortment of typical cheeses, ham and traditional cold meats

STARTERS

Christmas salad; Lettuce, rocket, plum, pomegranate and gorgonzola salad; caprese christmas tree, Mayonnaise garland; boiled prawns; spinach pies; codfish pasties and vegetarian crepes

HOT DISHES

- Turkey puff pastry  
(with ham, chestnuts and rosemary sauce)
- Christmas cod steak with cornbread crust,  
sausage and bacon served with boiled egg, potatoes and local cabbage
- Crispy pork belly roasted at low temperature
- Octopus à Lagareiro with red pepper and coriander sauce
- Algarve-style fish and seafood cataplana
- Vegetarian lasagne
- Chickpea stew with pumpkin, seitan, mint and sweet potato - VEGAN DISH
- Show cooking of clams á bulhão pato and sautéed prawns

DESSERTS

Caramel pudding with pine nuts,  
Chocolate Christmas log, King cake, Rice pudding,  
Sweet potato stew, Cream pie, Queen cake,  
Orange pie, Assortment of sliced fruit,  
Fruit salad, fruit by the piece,  
Chocolate fountain with fresh fruit

FITTINGS

New potatoes baked with olive oil, garlic and rosemary,  
Fried potato sticks, Rice with sprouts,  
Braised Portuguese cabbage,  
Sautéed vegetables,  
Boiled cauliflower

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!

€55 PER PERSON  
WITH DRINKS

BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY