



MENU DE NATAL

CHRISTMAS MENU

24 de Dezembro de 2025 - das 19h às 00h

Tiborna de Bacalhau fumado
Smoked Cod Tiborna

Entrada | Starter

**Peixinhos da Horta com maionese de Trufa,
Croquete de Peru Assado e Mil folhas de Camarão e Lima Caviar**
*Peixinhos da Horta with Truffle Mayonnaise, Roast Turkey Croquette
and Puff Pastry with Shrimp and Lime Caviar*

Prato Principal | Main Course

Lombo de bacalhau
Confitado com esmagada de Grão
Confit Cod Loin with Mashed Chickpeas

OU

Perna de Borrego Assada
Recheada com ameixa, jus de cabrito,
com arroz de miúdos
Stuffed with prunes, jus, served with giblet rice

OU

Wellington de Beringela
Eggplant Wellington

Sobremesas | Desserts

Buffet de Sobremesas Natalícias
Portuguese traditional Christmas desserts buffet

120€

ÁGUA E CAFÉ INCLUIDO

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included





LISBOA

MENU FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE MENU

31 * 12 * 2025

Trio de Snacks

Flat Bread de especiarias, Carpaccio de Novilho fumado,
Caldeirada de Bacalhau e Cuscurão de Carabineiro e Manga
Spiced Flatbread, Smoked Veal Carpaccio, Codfish Stew and Carabineiro and Mango cuscurão

Entrada | Starter

Bisque de Crustáceos

Com Tártaro de Lavagante, Aipo e Maçã
Shellfish Bisque with Lobster Tartare, Celery and Apple

MILAGRES, ALVARINHO

Peixe | Fish

Lombo de Tamboril

Com puré de Tupinambor, Maionese de Alho Negro
e Tártaro de Alperce Temperado
*Monkfish Loin with Jerusalem Artichoke Purée, Black Garlic Mayonnaise
and Seasoned Apricot Tartare*

VINHA FORMAL, BICAL

Carne | Meat

Tornedó do Lombo Maturado

Com molho de Foie Gras e Trufa, Puré de Batata Ratte trufado
*Aged Beef Tenderloin Tournedo with Foie Gras and Truffle Sauce,
Truffled Ratte Potato Purée*

VILLA ROMANA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

Sobremesas | Desserts

Bolo de Chocolate do Equador

Com Caramelo Salgado, Banana e Gelado de Chocolate com especiarias
*Ecuadorian Chocolate Cake with Salted Caramel, Banana,
and Spiced Chocolate Ice Cream*

MADEIRA MALMSEY 2016, MALVASIA • MARC HEBRART BLANC DE BLANC
(champagne à meia noite | champagne at midnight)

290€

Valor pré-pago não reembolsável • Informe-nos em caso de alergias
Full prepayment not refundable • Please state all the allergies in advance
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included



RELAIS &
CHATEAUX