



SINO DAS BOAS-VINDAS

Cestos de Fritos do Chef
Enchidos Regionais com Pickles e Azeitonas
Mini Bolo Lêvedo com Camarão Frito, Folhas Verdes e Maionese de Caril e Limão
Mini Brioche com Salmão Picante, Abacate, Manga e Cebolinho
Quiche de Queijo Azul com Bacon de Cebola Caramelizada
Salada de Bacalhau com Grão e Coentros
Salada de Beterraba com Laranja, Funcho e Amêndoas Torradas
Salada de Camarão Grelhado com Manga, Tomate Cereja e Lascas de Parmesão
Salada de Cenouras Assadas com Mel, Caril e Avelãs Tostadas
Salada de Polvo em Vinagrete
Salada de Tártaro de Atum e Salmão com Abacate, Pepino e Teriyaki de Maracujá
Salada de Tomate com Mozzarella, Rúcula e Ervas Frescas
Salada Grega com Queijo Feta e Rúcula
Saladas da Estação . Tábua de Queijos Regionais
Tiras de Novilho Salteadas com Pimentos, Cogumelos, Cebola, Molho de Soja e Sementes de Sésamo

NATAL À MESA

SOPA:
Canja de Galinha com Hortelã

PEIXE:
Lombinho de Salmão com Molho de Manteiga, Alcaparras e Ervas frescas
Nacos de Espadarte com Camarão, Coentros e Molho Aveludado de Vinho Branco

CARNE:
Cachaço de Porco Assado com Mel e Especiarias
Nacos de Novilho com Molho de Cogumelos Frescos e Tomilho

ACOMPANHAMENTOS
Arroz Basmati com Caril e Passas
Batatinha Assada com Pimenta da Terra e Alecrim
Esparregado de Espinafres
Legumes da Época Assados com Alho e Tomilho

DOÇURA DE NATAL

Bolo Brigadeiro . Bolo de Bolacha . Bolo de Frutas . Bolo Rei . Cheesecake de Frutos vermelhos
Lampreia de Ovos . Seleção de Fruta Laminada . Semifrio de Maracujá
Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã . Torta de Laranja . Tronco de Natal

*45,00 € por pessoa, incluindo bebidas da seleção Azoris.
50 % de desconto em refeições para crianças até aos 12 anos. Gratuito para bebés até 2 anos.*



WELCOME BELL

Azorean Cheese Board
Azorean Sausages with Pickles and Olives
Beef Strips Sautéed with Pepper, Mushrooms and Onion, Soy Sauce and Sesame Seeds
Beet Salad with Orange, Fennel and Roasted Almonds
Blue Cheese Quiche with Caramelized Onion Bacon
Chef's Fried Food Selection
Cod Salad with Chickpeas and Coriander
Greek Salad with Feta Cheese and Arugula
Grilled Shrimp Salad with Mango, Cherry Tomatoes and Parmesan Shavings
Mini "Bolo Lêvedo" with Fried Shrimp, Green Leaves and Curry and Lime Mayonnaise
Mini Brioche with Spicy Salmon, Avocado, Mango and Chives
Octopus Salad in Vinaigrette
Roasted Carrot Salad with Honey, Curry and Toasted Hazelnut
Seasonal Salads
Tomato Salad with Mozzarella, Arugula and Fresh Herbs
Tuna and Salmon Tartare Salad with Avocado, Cucumber and Passion Fruit Teriyaki

CHRISTMAS AT THE TABLE

SOUP:

Chicken Soup with Mint

FISH:

Salmon Loin with Butter, Capers and Fresh Herbs Sauce
Swordfish Steaks with Shrimp, Coriander and Velvety White Wine Sauce

MEAT:

Pork Neck Roast with Honey and Spices
Veal Steaks with Fresh Mushroom and Thyme Sauce

SIDES

Basmati Rice with Curry and Raisins
Roasted Potatoes with Azorean Pepper and Rosemary
Roasted Seasonal Vegetables with Garlic and Thyme
Creamed Spinach

SWEET TASTE OF CHRISTMAS

Almond Pie . Apple Pie . "Brigadeiro" Cake . Christmas Chocolate Cake
Cookie Cake . Dried Fruit Cake . Lamprey-Shaped Sweet Egg . Orange Roll
Passion Fruit Semifreddo . Mixed Berries Cheesecake . "Rei" Cake
Sliced Fruit Selection

*€45,00 per person, including drinks from the Azoris selection.
50% discount on meals for children up to 12 years old. Free for babies up to 2 years old.*