25 DE DEZEMBRO DE 2026

ALMOÇO DE NATAL

Entrada
Burrata da Serra em cama de rúcula e tomates-cereja com vinagrete de romã.
Harmonização: *Cave Geisse Nature.*

Prato principal – opção 1
Bacalhau à nata.
Harmonização: *Bebber Chimango.*

Prato principal – opção 2
Filé Red Angus com aligot, aspargos verdes e redução de vinho.
Harmonização: *Malgarim Nengutru.*

Sobremesa
Cranachan de frutas vermelhas
(sobremesa escocesa em camadas).
Harmonização: *Porto Branco Val Moreira em taça.*

*O menu poderá sofrer alterações sem aviso prévio.