24 DE DEZEMBRO DE 2026
CEIA DE NATAL

20h15 – Welcome Drink e Mesa de antepastos no Pub Bar

- Caviar acompanhado de blinis, ovos cozidos, cebola roxa, salsinha e cream cheese
- Tábuas de frios e embutidos
- Pães variados e torradas
- Pasta de manjericão, pasta de tomate seco e patê de figo
- Grissinis
- Focaccia (tomate e alecrim / gorgonzola e damasco)
- Azeitonas Kalamata (verdes e pretas)
- Caponata de berinjela e homus de beterraba
- Tâmaras, pistache, damasco e figo turco
- Frutas variadas e frutas laminadas
- Cerejas Marrasquino

21h15 – Ceia de Natal

Entrada
Pataniscas de bacalhau em mousse de feijão-frade e azeite de salsa.
Harmonização: *Santa Vitória Verdelho.*

Primeiro prato
Polvo assado à lagareiro com batata a murro e tomate confitado.
Harmonização: *Santa Vitória Seleção Rosé.*

Segundo prato
Peru assado com farofa de pistache e fios de ovos.
Harmonização: *Santa Vitória Grande Reserva Tinto.*

Terceiro prato
Empada folhada de chanfana de borrego em esparregado.
Harmonização: *Santa Vitória Grande Reserva Tinto.*

Sobremesa:
Pastel de Tentúgal em leite-creme caramelizado.
Harmonização: *Porto Branco Extra Dry Val Moreira.*

Após o jantar, Mesa de sobremesas no Pub Bar: casinha de Natal, biscoitos de gengibre, quindim, pudim, manjar de coco com calda de ameixa, cheesecake de frutas vermelhas, panetone e mousse de chocolate.

Menu harmonizado:
Serviremos taças de 100 ml de cada rótulo por pessoa. Exceto sobremesa, servido em cálice de 50 ml. Garrafas e taças extras poderão ser solicitadas (preços e disponibilidade sob consulta).

Menu s/ harmonização:
As harmonizações poderão ser escolhidas à parte, permitindo que cada convidado personalize sua experiência de acordo com suas preferências.

Menu Kids:
Macarrão com molho de tomate, molho branco ou à manteiga; batatas fritas; iscas de filé de carne, frango ou peixe; arroz; feijão; legumes; ovos em todas as suas formas. Sobremesas: frutas e sorvete.

*O menu poderá sofrer alterações sem aviso prévio.