

**MERRY  
& BITE**

**24/12 - WELCOME DRINKS - LOBBY - 18:30**

**SERVIÇO DE CANAPÉS VOLANTE:**

Camarão panado em panko e molho agri-doce

Ostras e pérolas de limão

Presunto Bisaro DOP 24 meses de cura

Bruschetta de tomate seco e queijo fresco (V)

*Espumante, Porto Tónico, Vinho Branco e Tinto,  
Refrigerantes e Águas*

**JANTAR - POT&PAN - 19:30**

**AMUSE-BOUCHE**

Tártaro de vieira

*Espumante Quinta da Romeira Bruto*

**ENTRADA**

Carpaccio de Novilho com esferas de vinagre  
balsâmico e telha de parmesão

*Almanua Terroir Marítimo*

**PRATO DE PEIXE**

Lombo de bacalhau com puré de grão de bico,  
legumes ao vapor e algas

*Crasto Superior Branco*

**PRATO DE CARNE**

Carré de borrego com crosta de ervas,  
migada de batata e jus Madeira

*Post Scriptum*

**SOBREMESA**

Mousse de chocolate negro com creme  
de chocolate com leite e streusel

*Churchill's 10 anos*

**MESA DE SOBREMESAS**

Pão de Ló Húmido

Mousse de Chocolate

Bolo Rei

Queijo da Serra, compotas e tostinhas

Leite Creme Queimado

Aletria Dourada

Sonhos calda de citrinos

Rabanadas

**140€**

V. vegetariano

Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa.  
Inclui harmonização vinica, águas, refrigerantes, cerveja, café e chá. IVA incluído.

**Pagamento: depósito de 100% no momento da reserva. Cancelamento:**  
Em caso de cancelamento até 15 dias antes do evento, 50% do depósito é reembolsável. Se o cancelamento for efetuado nos 15 dias anteriores ao evento, será debitado 100% da reserva cancelada. Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar.