

Menu Especial Passagem de Ano

Cocktail de boas-vindas no claustro

Bolinhas de alheira com maionese de cebola desidratada
Empadinhas de pato e de galinha
Camarão panado
Focaccia com presunto e alecrim
Pão alemão com marmelada e queijo brie
Tarteletes de cogumelos
Chamuças vegetarianas

Entrada

Tataki de salmão com sésamo, salada de chicória, toranja e vinagrete de mel

Peixe

Raia corada, manteiga noisette, brandade de lagostim e molho de mandarina

Carne

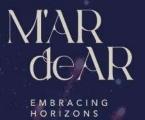
Tornedó de novilho em molho de touriga nacional, puré de aipo assado com shiitake grelhado

Pré-sobremesa

Chocolate de Montemor 70% de cacau, com laranja do Algarve

Sobremesa

Encanto de Outono com Brisa de Tangerina





MURALHAS

Ceia após a meia-noite

Leitão assado no forno
Tábua de queijos nacionais e internacionais
Presunto pata negra (cortado ao momento)
Camarão cozido ao natural
Caldo verde com chouriço alentejano Bifanas
de porco
Mini hambúrguer de vaca

Buffet de Sobremesas Portuguesas

Encharcada do convento
Sericá com ameixa de Elvas
Arroz-doce à alentejana
Leite creme de laranja
Mousse de maracujá
Tarte de queijo com compota de abobora
Fruta laminada

Bebidas

Água, refrigerantes e cerveja Herdade da Amada branco Herdade da Amada tinto

Espumante à meia-noite

Condições Gerais:

Intolerâncias ou restrições alimentares devem ser mencionadas previamente As crianças até 15 anos podem jantar em sala própria ou junto dos pais (mediante pedido prévio) Menu infantil disponível



HORIZONS