



Jantar de Natal

LET'S CELEBRATE TOGETHER

2022



MENU 1

COUVERT

SAUDAÇÃO NATALÍCIA DO CHEF



ENTRADA

CREME DE LEGUMES COM CRÓUTONS



PRATO PRINCIPAL

escolher um prato

- PEIXE -

BACALHAU À BRÁS COM AREIA DE AZEITONA

FILETE DE TAMBORIL COM ARROZ
MALANDRO DE BIVALVES

- CARNE -

FRANGO VERDE DAS ÍNDIAS COM ARROZ BASMATI

BIFE À PORTUGUESA
(Novilho com presunto, batata rústica e ovo estrelado)

- VEGETARIANO -

PEIXINHOS DA HORTA COM ARROZ DE TOMATE

BOWL DE QUINOA



SOBREMESA

escolher uma sobremesa

JARDINS DO EÇA
(Mousse de chocolate e gelado de avelã com cubos salgados de cacau)

TORTA DE LARANJA



BEBIDAS INCLUÍDAS

ÁGUA | REFRIGERANTES | CERVEJA | INFUSÕES | VINHO TINTO
E VINHO BRANCO ANTONINO VIDAL | CAFÉ SERVIDO COM BROINHA DE NATAL

Nota: As bebidas são limitadas a uma garrafa por 2 pessoas

- 28€ / PESSOA -

Mínimo 12 pessoas

SOLICITAMOS QUE A ESCOLHA DOS PRATOS SEJA REALIZADA
ATÉ 7 DIAS ANTES DA DATA DO EVENTO

MENU 2

ENTRADAS

escolher uma entrada ou tábua mista

MIL FOLHAS DE BACALHAU E PRESUNTO COM RÚCULA E AZEITONAS

CARPACCIO DE VITELA COM RÚCULA, PARMESÃO, AIPO E NOZES

- ou -

TÁBUA MISTA PARA PARTILHAR

(Seleção de queijos e enchidos nacionais, fruta, compotas caseiras, frutos secos e pão)



SOPA

CREME DE ERVILHAS COM TOUCINHO FUMADO



PRATO PRINCIPAL

escolher um prato

- PEIXE -

FILETE DE PEIXE GALO COM ARROZ MALANDRO DE BIVALVES

LOMBO DE BACALHAU COM PURÉ DE GRÃO, COUVE, OVO BT E AREIA DE AZEITONA

- CARNE -

TENTÚGAL DE CABRITO COM ARROZ DE FORNO E GRELOS SALTEADOS

TORNEDÓ DE NOVILHO COM MOLHO DE PIMENTA VERDE,
BATATA RÚSTICA E ESPARGOS SALTEADOS

- VEGETARIANO -

CARIL DE LEGUMES

RISOTTO DE COGUMELOS COM TOMATE CHERRY E MANJERICÃO



SOBREMESA

escolher uma sobremesa

JARDINS DO EÇA

(Mousse de chocolate e gelado de avelã com cubos salgados de cacau)

TORTA DE LARANJA



BEBIDAS INCLUÍDAS

ÁGUA | REFRIGERANTES | CERVEJA | INFUSÕES | VINHO TINTO
E VINHO BRANCO ANTONINO VIDAL | CAFÉ SERVIDO COM BROIHA DE NATAL

Nota: As bebidas são limitadas a uma garrafa por 2 pessoas

- 40€ / PESSOA -

Mínimo 12 pessoas

SOLICITAMOS QUE A ESCOLHA DOS PRATOS SEJA REALIZADA
ATÉ 7 DIAS ANTES DA DATA DO EVENTO



Time for Christmas

LET'S CELEBRATE TOGETHER

2022



MENU 1

COUVERT

CHEF'S CHRISTMAS GREETING



ENTRIES

VEGETABLE CREAM WITH CRÔUTONS



MAIN COURSE

choose one dish

- FISH -

BACALHAU À BRÁS WITH POWDERED DRIED BLACK OLIVES
(Traditional Portuguese dish prepared with shredded, salted cod, onions, garlic, thin matchstick fried potatoes, and scrambled eggs)

MONKFISH FILLET WITH CLAM RICE

- MEAT -

CURRY CHICKEN WITH BASMATI RICE

PORTUGUESE STYLE STEAK
(Veal steak with ham, rustic potatoes and fried egg)

- VEGETARIAN -

PEIXINHOS DA HORTA WITH TOMATO RICE
(Flour deep fried green beans)

QUINOA BOWL



DESSERTS

choose one dessert

JARDINS DO EÇA
(Chocolate mousse with hazelnut ice cream and almond crumble)

ORANGE PIE



BEVERAGES INCLUDED

ÁWATER | SOFT DRINKS | BEER | INFUSIONS | ANTONINO VIDAL RED
AND WHITE WINE COFFEE SERVED WITH "BROINHA DE NATAL

Note: Wines/beverages are limited to one bottle per 2 people

- 28€ / PERSON -

minimum of 12 people

PLEASE MAKE THE CHOICE OF DISHES
UP TO 7 DAYS BEFORE THE DATE OF THE EVENT

MENU 2

ENTRIES

choose one dessert or mixed platters to share

TOASTED BREAD WITH CODFISH, HAM, ARUGULA AND OLIVES

VEAL CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN CHEESE, CELERY AND WALNUTS

- or -

MIXED PLATTERS TO SHARE

(Selection of cheeses and Portuguese sausages, fruit, dried fruits, homemade jams and bread)



SOUP

CREAMY PEA SOUP WITH SMOKED BACON



MAIN COURSE

choose one dish

- FISH -

JOHN DORY FISH FILLET WITH CLAM RICE

LOW TEMPERATURE CODFISH FILLET, CHICKPEA PUREE, CABBAGE,
PERFECT EGG AND POWDERED DRIED BLACK OLIVES

- MEAT -

TENTÚGAL DE CABRITO WITH OVEN BAKED RICE AND SAUTÉED RAPINI
(Goat meat wrapped in paper-thin dough baked until golden brown and crispy)

BEEF Tournedos with green pepper sauce, rustic
potatoes and sautéed asparagus

- VEGETARIAN -

VEGETABLE CURRY

MUSHROOM RISOTTO WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL



DESSERTS

choose one dessert

JARDINS DO EÇA

(Chocolate mousse with hazelnut ice cream and almond crumble)

ORANGE PIE



BEVERAGES INCLUDED

ÁWATER | SOFT DRINKS | BEER | INFUSIONS | ANTONINO VIDAL RED
AND WHITE WINE COFFEE SERVED WITH "BROINHA DE NATAL

Note: Wines/beverages are limited to one bottle per 2 people

- 40€ / PERSON -

minimum of 12 people

PLEASE MAKE THE CHOICE OF DISHES
UP TO 7 DAYS BEFORE THE DATE OF THE EVENT