



Almoço de Natal

Saladas

Polvo glaciado em molho teriyaki, sésamo e abacaxi fumado
 Barriga de porco em sweet chilli, couve roxa e passas
 Salada Waldorf
 Salada campestre de trigo, milho doce, feijão-frade
 Pera rocha, molho de menta e caju
 Cascata de camarão
 Seleção de peixes fumados
 Variedade de carnes assadas
 Alfaces, tomate, cebola roxa, pepino, pimentos, rabanetes
 Cornichons, tomate cherry confitado, alcaparras, croûtons, ovo cozido
 Vinagrete de mel e balsâmico, molho de iogurte e pepino

Sopa

Velouté de batata-doce e gengibre

Estação do Chef

Salmão coulubiach
 Peru tradicional assado, recheado com salva, cebola e castanha
 Molho de arandos
 Molho tradicional inglês de pão

Buffet quente

Tamboril confitado em azeite, espinafres salteados e molho de champanhe
 Picanha
 Cachaço de porco preto, figos glaciados e molho de moscatel
 Mostarda à l'ancienne e mel
 Molho de maçã verde
 Batata fondant
 Arroz selvagem em aroma de lúcia lima
 Tagine de abóbora, tâmaras e amêndoa
 Ragoût de cogumelos e massa fusilli
 Chervias assadas
 Couve de bruxelas
 Ervilhas guisadas

Sobremesa

Tronco natalício
 Creme de baunilha aromatizado com aguardente velha
 Variedade de sobremesas
 Fruta laminada
 Tábua de queijos

Café ou chá e petits fours

Aperitivo

Espumante Adegamãe, Lisboa
Vinho branco
 Quinta da Lapa – Chardonnay, Tejo
Vinho tinto
 Quinta da Lapa – Merlot, Tejo
Vinho sobremesa
 Vinho Madeira, Bual 5 anos

70€

por pessoa

Condições especiais para membros
 Savoy Signature Vacation Club