Menu

STARTER | ENTRADA

Foie gras terrine with aged Madeira wine gelatine, bolo de noiva crumble, tamarillo and red currant compote
Terrina de foie gras com gelatina de vinho Madeira envelhecido, crumble de bolo de noiva, compota de tomate inglês e groselhas

FISH | PEIXE

Crab sautéed in sage butter, crustacean and lemongrass reduction, mushroom ravioli, cheese sauce
Caranguejo salteado em manteiga de salva, redução de crustáceos e erva-príncipe, ravioli de cogumelos, molho de queijo

MEAT | CARNE

Tournedos Rossini, puréed truffle potato, glazed baby carrots, black garlic foam and raspberry reduction
Tornedó Rossini, puré de batata trufado, cenoura baby glaciada, espuma de alho negro e redução de framboesas

DESSERT | SOBREMESA

Tonka bean caramel yule log, Christmas ornament filled with blueberries and walnut financier
Tronco de fava tonka e caramelo, adorno de Natal recheado de mirtilo e financier de nozes

Coffee and tea | Café ou chá
Petits fours

APERITIF | APERITIVO

Sparkling wine Montanha Reserva Brut
Espumante Montanha Reserva Brut

Royal Savoy wine selection
Seleção de vinhos Royal Savoy

DESSERT WINE | VINHO SOBREMESA

Madeira wine Bual 5 years
Vinho Madeira Bual 5 anos