

# NATAL TIMBRE, ÉPOCA DE ENCANTO!

Um Natal desenhado

para ser lembrado.

Cada detalhe pensado para emocionar,

criando memórias que perduram.

Um momento de celebração e elegância, onde tradição e contemporaneidade se unem num jantar memorável.

#### **Amuse-bouche**

Um delicado prelúdio de sabor, com notas terrosas e aromáticas.

Trouxa de cogumelos com maionese de ervas finas

#### Entrada

Um início leve e reconfortante, que combina tradição e técnica oriental com equilíbrio perfeito.

Consomê de galinha com guioza de legumes

# **Prato Principal**

A tradição do bacalhau elevada a uma experiência contemporânea de textura e sabor.

Bacalhau confitado com puré de grão, pak choi e chalota caramelizada ou

Uma fusão de intensidades e contrastes, onde o aroma da castanha e a doçura da beterraba se encontram num prato de exceção.

Coxa de pato confitada com cremoso de castanha, cebolinha glaceada e beterraba assada

## **Buffet de Sobremesas:**

Um final indulgente e festivo, que celebra os sabores e as memórias do Natal.

Pão-de-ló húmido tradicional

Pão-de-Ló do Chef

Bolo-Rei Artesanal

Leite creme caramelizado

Rabanada tradicional

Tábuas de Queijos Selecionados

Cheesecakes artesanais

Mousses de Assinatura

Composição de Frutas Frescas

# Informações do Evento

#### Horário

19h00 - 22h30

# Preço

# 70 € por pessoa

Inclui entrada, prato principal (à escolha entre peixe ou carne) e sobremesa.

Opções vegetarianas disponíveis mediante pedido prévio.

# **Crianças:**

- Gratuito até aos 3 anos
- 40% de redução dos 4 aos 11 anos

Bebidas não incluídas. Serviço à la carte.

# Condições de Reserva

A confirmação da reserva requer o pagamento de **50% do valor** total no momento da marcação.

O valor remanescente deverá ser liquidado até **5 dias antes do evento.** 

Em caso de **alergia ou intolerância alimentar**, agradecemos que nos informe no momento da reserva, para que possamos assegurar uma experiência segura e personalizada.

# Política de Cancelamento

Os depósitos efetuados são não reembolsáveis, aplicando-se custos de 100% em caso de cancelamento ou não comparência.