



Christmas Menu

AMOUSE BOUCHE

Xerém com Aromas Algarvios
Xerém with Local Flavours

Pataniscas De Polvo, Alho Assado, Puré e Salsa Desidratada
Octopus Patties, Roasted Garlic, Pureé & Dehydrated Parsley

ENTRADAS | STARTERS

Aveludado de Castanhas e Maçã Reineta
Chestnut & Brown Apple Creamy Soup

Ovo Bt 63°, Foie Gras, Espuma de Cepas, Alho Francês Fumado e Crocante
Egg LT 63°, Foie Gras, Foamy Cepas, Smoked & Crunchy Leek

PEIXE | FISH

Bacalhau Confitado, Migas De Broa, Couve E Feijão, Pó De Azeitona
Codfish Confit, Breadcrumbs, Black Bean & Kale Salad, Olive Powder

CARNE | MEAT

**Barriga de Leitão, Texturas de Laranja, Batata Soufflé,
Puré de Favas e Jus do Assado**
*Suckling Pig Belly, Orange Textures, Potato Soufflé,
Broad Beans' Pureé & Jus From the Roast*

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Pepino, Manjericão, Espuma Cítrica
Cucumber, Basil, Citrus Foam

SOBREMESA | DESSERT

Rabanadas, Creme de Baunilha e Queijo de Cabra
French Toast, Vanilla Cream & Goat Cheese