

Natal À LA CARTE



34€ por pessoa | per person

Entradas | Starters (para partilhar | to share)

Trilogia de pães, azeitonas marinadas, manteiga de alho e ervas | Camarão à guilho | Queijo de cabra com cebola caramelizada e nozes

Trio of breads, marinated olives, garlic and herb butter | Garlic prawns | Goat's cheese with caramelised onion and walnuts

Prato principal | Main course (1 opção por pessoa | One choice per person)

Pernil de borrego no forno acompanhado de batata assada e legumes

Oven-roasted lamb shank with roasted potatoes and vegetables

Ossobuco estufado com puré de batata e cenoura caramelizada

Braised osso buco with mashed potatoes and caramelised carrots

Lombo de bacalhau confitado, batatinha assada, pimentos e grelos salteados

Confit cod loin with roasted baby potatoes, peppers and sautéed turnip greens

Filete de robalo com arroz cremoso de bivalves

Sea bass fillet with creamy bivalve rice

Sobremesa | Dessert (1 opção por pessoa | One choice per person)

Mousse suprema de chocolate com gelado de caramelo salgado e crumble de amêndoa

Supreme chocolate mousse with salted caramel ice cream and almond crumble

Cheesecake de frutos silvestres

Wild berry cheesecake

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Bebidas incluídas | Beverages included

Águas, sumos, vinho Quinta da Lapa RIDE Selection, imperial e café.

Water, soft drinks, Quinta da Lapa RIDE Selection wine, draft beer, and coffee.

Grupos com menos de 30 pessoas | Groups of fewer than 30 people



Natal BUFFET



34€ por pessoa | per person

Grupos com mais de 30 pessoas | Groups of more than 30 people

Entradas | Starters

Variedade de pães, azeitonas marinadas, manteiga de alho e ervas | Variedade de salgadinhos |
Tábuas de queijos, presunto e enchidos | Salada de polvo | Variedade de saladas

Selection of breads, marinated olives, garlic and herb butter | Selection of savoury bites | Cheese,
cured ham and charcuterie boards | Octopus salad | Selection of salads

Prato principal | Main course (2 à escolha | Choose 2)

Bochecha de vaca estufada lentamente em vinho tinto

Slow-braised beef cheek in red wine

Magret de pato laminado com molho de laranja e chalotas, acompanhado de arroz de citrinos e espargos

Sliced duck breast with orange and shallot sauce, served with citrus rice and asparagus

Bacalhau à lagareiro

Lagareiro-style cod

Moqueca de peixe e camarão

Fish and prawn moqueca

Sobremesa | Dessert

Tronco de Natal

Yule log

Pudim de ovos

Egg custard pudding

Tarte de amêndoa

Almond tart

Variedade de frutas laminadas

Selection of sliced fresh fruit

Bebidas incluídas | Beverages included

Águas, sumos, vinho Quinta da Lapa RIDE Selection, imperial e café.

Water, soft drinks, Quinta da Lapa RIDE Selection wine, draft beer, and coffee.

 Opções vegetarianas e vegan sob consulta e mediante pedido.
Vegetarian and vegan options available upon request, subject to confirmation.

