

# MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR

## MENU NATAL CORPORATE

### Entrada

- Tofu Tariaky, com quinoa vermelha, manga e maionese wasabi
- Terrina de Aves, mistas alfaces, castanhas, molho vinho do porto
- Cogumelo Portobello Recheado com alheira grelos e castanha
- Carpaccio de Polvo, salada Algarvia e vinagrete de maracujá

### Prato Peixe

- Bacalhau à Brás com esparguete de legumes
- Bacalhau com puré de batata trufado, cebola de escabeche, pimentos e maionese de carabineiro
- Polvo, esmagada de batata-doce, grelos e azeite de alho
- Corvina com arroz de berbigão

### Prato Carne

- Peito Perú Recheado com cogumelos silvestres, figos secos e castanha, com batata gratinada, romanesco e molho de carne e tomilho.
- Supremo de frango recheado com alheira, puré cenoura algarvia, brócolos e molho de vinho do porto
- Bife de Vazia, batata wedge, esparregado de espinafres, molho de queijo
- Magret de Pato, puré de aipo, espargos e molho de figo

### Prato Vegetariano

- Legumes à Brás
- Tagine de grão com arroz de jasmim

### Buffet Sobremesas

Rabanadas | Sonhos Abóbora | Arroz doce  
Vegan | Leite Creme | Tronco natal |  
Mousse Chocolate | Bolo Rei | Fruta laminada

### Menu (Mínimo 10 participantes)

#### Menu 1

- 1 Entrada
- 1 Prato Principal
- 1 Sobremesa
- 35€ / por pessoa

#### Menu 2

- 1 Entrada
- 1 Prato Peixe
- 1 Prato Carne
- 1 Sobremesa
- 47€ / por pessoa

### Suplemento de Bebidas

Refrigerantes, Águas e Café  
5€ / por pessoa

Vinho da Casa (Branco/Tinto),  
Refrigerantes, Águas e Café  
8€ / por pessoa

WHITE SHELL

