

cozinha das flores

jantar 24 dez.

snacks

atum dos açores marinado, folhas fragrantas e flores de inverno

pastel de nata de nabos com caviar

o nosso couvert

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*,
manteiga doce e pasta de bacalhau e batata assada

entrada

rabanada de cogumelos crus e cozinhados
e caldo de madeira

principais

pescada curada à gomes de sá

arroz do sado servido caldoso com lavagante azul de matosinhos

sobremesas

queijo de cabra no forno, *panettone* grelhado e mostarda de frutas

a nossa mesa de sobremesas de natal



cozinha das flores

almoço 25 dez.

snacks (para a mesa)

o nosso couvert

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*,
manteiga doce e pasta de bacalhau e batata assada

entrada

farrapo velho

principal

cabrito assado e grelhado no tacho estufado com vinho tinto,
couves de inverno e cebola assada

acompanhamentos

batata à murro

esparregado com brandy e mostarda

salada de folhas de inverno

sobremesa

a nossa mesa de sobremesas de natal



cozinha das flores

jantar 31 dez.

snacks

tosta de percebes

filhoses de batata doce com camarão de espinho

pastel de nata de nabos com caviar

o nosso couvert

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*,
manteiga doce e pasta de bacalhau e batata assada

entrada

gamba violeta fumada cozinhada em sal, maionese
de cabeças de camarão e limão

principal

presa de porco alentejano com lavagante e caldo de presunto

sobremesa

glorinha com gelado de flor de laranjeira



cozinha das flores

jantar 31 dez.

snacks

atum dos açores marinado, folhas fragrantas e flores de inverno

tosta de percebes

filhoses de batata doce com camarão de espinho

pastel de nata de nabos com caviar



o nosso couvert

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*,
manteiga doce e pasta de bacalhau e batata assada

entradas

gamba violeta fumada cozinhada em sal, maionese
de cabeças de camarão e limão

rabanada de cogumelos crus e cozinhados e caldo de madeira

principais

pregado grelhado com molho de caviar e champanhe,
acompanhado de salada de batata quente

presa de porco alentejano com lavagante e caldo de presunto

sobremesa

glorinha com gelado de flor de laranjeira

cozinha das flores

almoço 1 jan.

snacks (para a mesa)

o nosso couvert

broa de avintes cozinhada em couve, o nosso *sourdough*,
manteiga doce e pasta de bacalhau e batata assada

entrada

farrapo velho

principal

cabrito assado e grelhado no tacho estufado com vinho tinto,
couves de inverno e cebola assada

acompanhamentos

batata à murro

esparregado com brandy e mostarda

salada de folhas de inverno

sobremesa

a nossa mesa de sobremesas de natal

