



Almoço de Natal

25 de Dezembro de 2017

Couvert

Bruscheta de tomate, azeitonas e manjerição

Entradas

Creme de couve- flor com crumble de broa de milho com chouriço

Ou

Cogumelos recheados com legumes e queijo e aromas de balsâmico

Prato Principal

Filete de robalo confitado com ervas aromáticas, risoto de espinafres

Ou

Entrecôte de novilho gratin de batata e legumes grelhados

Sobremesas

Uma sobremesa à escolha do carro

Bebidas

Vinho Dory colheita particular branco e tinto, águas sumos e café

Incluí: Uma entrada, um prato de peixe ou carne, sobremesa, bebidas e café

Preço por adulto: 35.00€

Crianças: 0-4 – grátis | 5-10 anos – 50%



Christmas lunch

25th of December, 2017

Couvert

Tomato Bruschetta with olives and Basil

Starter

Cauliflower cream soup with cornbread and sausage

Or

Stuffed Mushrooms with vegetables and cheese

Main Course

Confit Sea Bass fillet with herbs and Spinach Risotto

Or

Entrecote with potato and grilled vegetables

Dessert

One Dessert to choose from trolley

Beverages

Hotel reserve white and red wine, mineral water, soft drinks and coffee

Including: one starter, one main course of fish or meat, one dessert and beverages

Price per adult: 30.00€

Children's: 0-4 – free | 5-10 years old – 50%



Menu de Noël

25 décembre 2017

Couvert

Bruschetta de tomates, olives et basilic

Entrée

Crème de chou-fleur avec pain de maïs et saucisson

Or

Champignons farcis aux légumes et fromage et arômes balsamiques

Plat principal

Filet de bar confit aux herbes et Risotto d'épinards

Ou

Entrecôte de boeuf, pomme de terre gratin et légumes grillés

Dessert

Dessert, le choix de notre charriot

Beverages

Vins blanc et rouge Dory, les eaux, les jus et Café

Compris: Un entrée, plat principal de poisson ou de viande, desserts et boissons

Prix par personne: 35.00€

Enfants: 0-4 – gratuit | 5-10 – 50%