


**4 FOUR SEASONS
VILAMOURA**
ADULTO: 55€
CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS: 27.50€

Jantar de Véspera de Natal


AMUSE-BOUCHE

Crocante de arroz com creme de salmão fumado, creme de abacate, camarão em brunesa marinado em citrinos e micro-verdes de coentros

ENTRADAS - ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Aveludado de abóbora servido com mousse leve de canela, crocantes croutons de pão com especiarias e um toque de pó de erva-doce 
- Camarão salteado sobre suave creme de algas e marisco, equilibrado com molho agridoce, alga goma wakame, sésamo tostado e crocante de tinta de choco
- Paté cremoso de fígado de galinha, servido com tosta de pão de especiarias e saladinha fresca de aipo e maçã aromatizada com anis

PRATO PRINCIPAL - ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Rolo de salmão e camarão sobre risoto de açafrão e coentros, finalizado com um bisque rico de camarão
- Pavé de pato regado com molho de vinho do Porto, acompanhado de suave esmagado de batata, brócolos glaceados e cenouras aromatizadas
- Curgete recheada com tofu aromatizado, couscous de couve-flor, puré cremoso de batata-doce e canela e legumes grelhados e salteados 

DESSERT - CHOOSE 1 OPTION

- Tronco de Natal clássico
- Rabanada de Natal, preparada na hora, servida com gelado e creme de baunilha, crumble crocante de canela, honey combs e um toque de flor de sal
- Salada de fruta da época, servida sobre um aveludado leite creme de canela

 *Vegetariano*

Alergias e intolerâncias alimentares: Seguimos práticas rigorosas de higiene na nossa cozinha; no entanto, devido à presença de ingredientes alergénicos em alguns produtos, existe uma pequena possibilidade de vestígios de alergénios em qualquer prato. Antes de fazer o seu pedido, fale com um dos membros da nossa equipa para mais informações acerca dos nossos ingredientes.