

Véspera de Natal

4

FOUR SEASONS
VILAMOURA

ADULTO: 50€

CRIANÇAS (3-12): 25€

AMUSE-BOUCHE

Camarão crocante e dourado, servido com maionese de soja e pérolas de manga

✔ Curgete crocante, servida com pérolas de manga

ENTRADA

Creme aveludado de peixe e camarão

✔ Creme de feijão branco enriquecido com picadinho de tomate e perfumado com coentros

PRATO DE PEIXE

Lombo de bacalhau meia cura confitado, sobre esmagada de grão servido com espinafres salteados ao alho

✔ Cremoso de quinoa com legumes assados, aromatizado com azeite de manjerição.

Sorbet de Limão e Espumante da Casa

PRATO DE CARNE

Rolinho de peru corado, recheado com ameixa seca, sobre puré sedoso de castanhas, servido com espargos verdes, finalizado com molho de vinho do Porto

✔ Feijoada de seitan e coentros, com arroz basmati

SOBREMESA

Tartelete fina de maçã, coroada com creme de pasteleiro aveludado e gelado de nata suave

✔ Vegetariano

Seguimos práticas rigorosas de higiene na nossa cozinha. No entanto, devido à presença de alguns ingredientes alergénicos, poderá existir a possibilidade de vestígios em qualquer prato. Antes de efetuar o seu pedido, fale com um membro da nossa equipa para mais informações.

Christmas Eve

4

FOUR SEASONS
VILAMOURA

ADULTO: 50€

CRIANÇAS (3-12): 25€

AMUSE-BOUCHE

Crispy golden prawn, served with soy mayonnaise and mango pearls

✔ Crispy courgette, served with mango pearls

STARTER

Velvety fish and prawn cream

✔ White bean cream, enriched with fresh tomato and gently scented with coriander

FISH COURSE

Half-cured cod loin, confit in olive oil, served over a chickpea mash with garlic-sautéed spinach

✔ Creamy quinoa, with roasted vegetables and a drizzle of basil-infused olive oil

Lemon sorbet with house sparkling wine

MEAT COURSE

Golden turkey roulade, filled with dried plum, set on a silky chestnut purée, served with fresh green asparagus and finished with a rich Port wine sauce

✔ Rustic seitan and bean stew, scented with coriander, accompanied by fragrant basmati rice

SOBREMESA

Delicate apple tartlet, crowned with silky custard cream and accompanied by smooth vanilla ice cream

✔ Vegetariano

Seguimos práticas rigorosas de higiene na nossa cozinha. No entanto, devido à presença de alguns ingredientes alergénicos, poderá existir a possibilidade de vestígios em qualquer prato. Antes de efetuar o seu pedido, fale com um membro da nossa equipa para mais informações.