



Dia de Natal

AMUSE-BOUCHE

Polenta de coentros com cremoso de amêijoas

✔ *Polenta de coentros com tomate cherry confitado*

ENTRADA

Profiterole dourado, recheado com tártaro de salmão, abraçado por geleia de tangerina e servido com salada de rúcula em o seu vinagrete aromático

✔ *Creme aveludado de castanhas, enriquecido com juliana de tomate seco*



PRATO DE PEIXE

Tentáculo de polvo confitado, servido com duo de batata-doce e pota de legumes

✔ *Naco de seitan corado, sobre cama de legumes assados, regado com azeite de ervas e acompanhado por batatinha nova*

Sorbet de Framboesa e Espumante da Casa

PRATO DE CARNE

Magret de pato em bouquet de pimentas, delicadamente corado, servido com gratinado de batata, cama de legumes assados, molho Madeira intenso e gel de maçã assada

✔ *Risoto cremoso de espargos, com crocante de beterraba e microervas*

SOBREMESA

Arroz-doce em crocante de massa filo, com geleia de limão e notas delicadas de chocolate e framboesa

✔ *Abacaxi assado em especiarias, com redução de Vinho do Porto e frutos vermelhos*

✔ *Opção Vegetariana*

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.



**FOUR SEASONS
VILAMOURA**

4 FOUR SEASONS
VILAMOURA

Dia de Natal

MENU DE CRIANÇA



SOPA

Creme suave de
legumes da horta

PRATO PRINCIPAL

Supremo de frango
com molho cremoso de
cogumelos, gratinado
de batata e saladinha
de verduras

SOBREMESA

Crepe com gelado de morango
e chantilly