



CASINOS DO ALGARVE

MENU CONVÍVIO NATAL

ENTRADAS

Folhado de queijo de cabra, mel e noz • Vol-au-vent de cogumelos selvagens • Xerém de marisco

SOPAS

Creme de abóbora aromatizado com especiarias
Creme de castanhas com crocante de presunto
Creme dubarry com amêndoas

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com puré de grão e grelos salteados
Involtini de robalo com espinafres e caju, puré de cenoura e pérolas de curgete
Polvo à lagareiro
Tranche de corvina com puré trufado e molho de espumante
Lombinhos de porco assado com pera bêbeda, puré de batata-doce e couve pak choi
Naco de alcatra com batata gratinada, espargos e cenoura salteada
Perna de borrego assada com alecrim
Pintada recheada com alheira, puré de couve-flor e legumes

SOBREMESAS

Arroz-doce • Espetada de frutas sobre chocolate quente • Leite-creme • Panna cotta de frutos silvestres
Pudim flan • Tarte de maçã escondida • Salada de frutas

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção (½ garrafa por pessoa) ou 1 refrigerante ou 1 cerveja, incluindo água e café

CONDIÇÕES GERAIS

35€ por pessoa

Menu válido para grupos de no mínimo 15 pessoas
Escolha prévia de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa
Suplemento de 12€ pela adição de um segundo prato principal
Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor