



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



CASINOS DO ALGARVE

CHRISTMAS GROUP DINING MENU

STARTERS

Goat cheese, honey and walnut puff pastry • Wild mushroom vol-au-vent • Seafood xerém

SOUPS

Spiced pumpkin soup
Chestnut soup with crispy ham
Dubarry cream soup with almonds

MAIN COURSES

Flaked cod with chickpea purée and sautéed turnip greens
Sea bass involtini with spinach and cashews, carrot purée and courgette pearls
Lagareiro-style octopus
Meagre fillet with truffle purée and sparkling wine sauce
Roasted pork tenderloin with poached pear, sweet potato purée and pak choi
Rump steak with potato gratin, asparagus and sautéed carrots
Roast leg of lamb with rosemary
Guinea fowl stuffed with alheira, cauliflower purée and vegetables

DESSERTS

Portuguese rice pudding, Fruit skewer with warm chocolate, Portuguese custard with caramelized sugar, Wild berry panna cotta, Caramel flan, Hidden apple tart, Fruit salad

BEVERAGES

Wines from our selection (½ bottle per person) or 1 soft drink or 1 beer, including water and coffee

GENERAL TERMS

35€ per person

Menu available for groups of a minimum of 15 people
Advance selection of one starter, one main course and one dessert
12€ supplement for the addition of a second main course
All prices include VAT at the applicable legal rate