



— CELEBRANDO —

NATAL & ANO NOVO



Estimados Clientes:

Aqui está uma selecção única para fazer da sua celebração um sucesso.

Pessoa de contacto: Tiago Freitas
Departamento de Reservas
E-mail: reservas@aureamuseum.com
Teléfono: +351 211166100

Jantar de Natal

ENTRADAS

Sopa Rica de Tamboril e Lagosta;

PRIMEIRO PRATO

Lombinho de Bacalhau e esmagada de grão batata e esparregado de couve portuguesa;

SEGUNDO PRATO

Perna de Cabrito Assada com batata nova, castanhas e cogumelos selvagens;

SOBREMESA

Trilogia de Doces portugueses (Pera Bebeda, Arroz Doce, Farólias & Rabanadas)

100 €



Fim de Ano

ENTRADAS

Espetada de Tentaculo de Polvo da Costa;
Carpaccio de Bacalhau fresco em escabeche de pimentos e maça verde;

PRIMEIRO PRATO

Lombo de Garoupa com bulhão pato de crustáceos;

SEGUNDO PRATO

Naco de Vitela branca com foie gras com gratinado de batata;

SOBREMESA

Degustação de Sobremesas:

*Toucinho do Céu

*Pudim Abade de Priscos;

* Gelado de Tangerina e pó de noz pecan;

120 €



Bebidas:

Vinho Branco

Redoma Branco - Douro

Vinho Tinto

Vidente - Dão;

Espumante* (Fim de Ano)

Quinta da Pedreira - Bairrada

Aperitivos

Vinho do Porto
Moscatel

Outras bebidas:

Refrigerantes;
Sumo de Laranja;
Águas com e sem gás;
Infusões e café;





E-mail:

reservas@aureamuseum.com

Teléfono: +351 211166100