



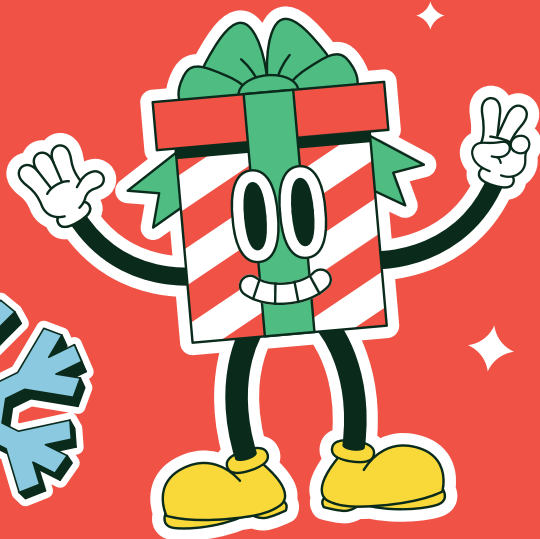
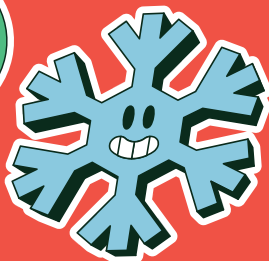
NEXT

SAVOY *signature*



JANTAR DE NATAL

24.12.25





COCKTAIL

Tártaro de salmão com maionese japonesa, caviar e kimuchi

Croquetes de bacalhau com gengibre e miso

Gyosas de legumes com teriyaki

ESTAÇÃO DAS SALADAS

Salada Caesar com camarão

Salada de couscous, tofu, tomate, abacate, pepino e molho de hortelã

Salada de requeijão, dióspiros grelhados, rúcula e balsâmico

Salada niçoise com salmão braseado e sésamo

Salada tropical com frango e abacaxi grelhado

Componha a sua salada:

Seleção de saladas naturais, húmus, crudités e tortilhas

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite virgem extra, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Creme de cogumelos e batata-doce com azeite de trufa

Seleção de pão variado

Manteigas caseiras e azeite

ESTAÇÃO DA NOSSA LOTA

Frios

Ceviche de peixe com citrinos e maracujá

Gravlax de salmão com puré de abacate, wasabi e queijo fresco

Quentes

Polvo assado com paprika fumada

Naco de bacalhau com broa de coentros e azeite de tomate

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios

Peru tonnato

Seleção de fumados e enchidos

Presunto serrano

Quentes

Pá de anho assada a baixa temperatura

Rosbife Black Angus com molho de vinho

Madeira (estação de corte)

VEGETARIANO

Canelone de beringela com queijo, frutos secos e jus de tomate

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

Batata assada e chalotas caramelizadas com balsâmico

Pudim Yorkshire

Legumes glaceados com manteiga de ervas

Arroz basmati com passas e pinhões

Ravioli de ricota, tomate confitado e espargos

ESTAÇÃO DOS DOCES E QUEIJOS

Queijos nacionais e internacionais

Compotas caseiras com crackers, grissini, tostas e frutos secos

Rabanadas de brioche com açúcar e canela

Tronco de Natal

Arroz doce

Bolo de mel

Torta de cenoura

Tarte de amêndoa

