



N E X T

SAVOY *signature*

JANTAR DE NATAL

24.12.26





COCKTAIL

Tártaro de beterraba fumada com creme de queijo de cabra e azeite de manjerição
Croquete de carne de vinha-d'alhos com maionese avinagrada e cebola em escabeche
Pastéis de bacalhau e batata-doce com gengibre e miso

ESTAÇÃO DAS SALADAS

Salada César com camarão
Salada de cuscuz, tofu, tomate, abacate, pepino e molho de hortelã
Salada de requeijão, dióspiros grelhados, rúcula e molho balsâmico
Salada Niçoise com salmão braseado com sésamo
Salada tropical com frango e abacaxi grelhado

Cria a tua salada:

Seleção de folhas frescas, húmus, crudités e tortilhas

Molhos:

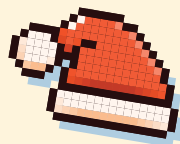
Vinagrete, molho cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite virgem extra, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Sopa de peixe e camarão com tostas aromatizadas com ervas e alho
Seleção de pães
Manteigas caseiras e azeite

ESTAÇÃO DO MAR

Frios
Ceviche de mariscos com maracujá
Gravlax de salmão com queijo fresco, puré de abacate e wasabi
Tártaro de atum com algas marinhas e togarashi



Quentes

Cataplana de peixe e mariscos
Naco de bacalhau com crosta de broa de tomate, coentros e azeite de ervas

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios

Vitello tonnato
Seleção de fumados e enchidos
Presunto serrano

Quentes

Coxa de pato confitada com especiarias e molho de mirtilos
Rosbife de Black Angus com molho de vinho Madeira, cortado no momento

VEGETARIANO

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

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com chalotas caramelizadas em vinagre balsâmico
Yorkshire pudding
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 portugueses e internacionais servidos com compotas caseiras, 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

