

Ceia de Natal

Christmas eve menu

Entrada . starter

Creme de abóbora assada com iogurte fumado e croutons de ervas
Roasted pumpkin with smoked yogurt and herbs croutons

Pratos principais . main courses

Tiborna de bacalhau e polvo
Octopus and Cod "Tiborna"
Magret de pato com cremoso de abóbora e laranja e espargos verdes
Duck *magret* with pumpkin and orange purée and green asparagus

Sobremesa . dessert

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida
Christmas desserts & assorted pastries
Fruta laminada & salada de frutas . fresh fruits & fruit salad

Preço por pessoa . price per person
opção de carne **ou** peixe. fish **or** meat option: 32,00€
opção de carne **e** peixe. fish **and** meat option: 36,00€

CONDIÇÕES GERAIS . GENERAL CONDITIONS

Jantar. dinner 24.12.2024
Horário . time table: 19:30h - 23:00h
Bebidas não incluídas . drinks not included
Serviço à mesa . served at the table
O serviço poderá ser alterado para regime de buffet, mantendo a oferta apresentada
The service may be changed to a buffet format, while maintaining the existing offerings
Mediante reserva prévia. previous reservation required
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissipphotels.com
+351 967 668 110

