

NATAL AUDREY'S

COUVERT

Pão, azeite Português e azeitonas temperadas

ENTRADAS para partilhar

Seleção de queijos nacionais e compotas sazonais (v)

Camarões em escabeche de laranja e coentros 🌱 🥚

Creme de castanhas, alho francês e crocante de migas com chouriço 🥚 🌱

PRATOS PRINCIPAIS escolha de 2 pratos para cada mesa

Bacalhau da Avó Eugénia - Bacalhau à Lagareiro 🌱 🥚
lombo de bacalhau confitado em azeite Português, batata a murro e alho frito

Polvo Grelhado 🌱 🥚
com batata-doce, creme de cebolinho, cebolas assadas e verduras salteadas finalizado com folhas de rúcula

Bife “À Marrare” 🌱
tradicional bife grelhado à lisboeta, molho demi-glace de café, batatas fritas e espargado cremoso

Empada Rica de Natal
recheada com peru, pato, caça, chouriço e requeijão cremoso com demi-glace de vinho do porto

GUARNIÇÕES para partilhar

Batatas assadas com alho, louro e azeite (vv)

Arroz de forno com cebola caramelizada, castanhas e ervas (vv) 🌱

Couve Portuguesa Salteada com Alho e Azeite (vv)

SOBREMESAS para partilhar

Rabanadas, creme de baunilha, frutos vermelhos (v)

Arroz doce cozido em doce de leite, flores comestíveis, romã, crocante de especiarias natalícias (v) 🌱

Bolo de mel da madeira, caramelo de café 🌱

(v) vegetariano (vv) vegan 🥚 sem lactose 🌱 sem gluten 🌱 contém frutos secos

65 pp

*opções vegetarianas e veganas disponíveis mediante pedido prévio

AUDREY'S CHRISTMAS

COUVERT

Bread, Portuguese olive oil, and seasoned olives

STARTERS

for sharing

Selection of national cheeses and seasonal jams (v)

Shrimp escabeche with orange and coriander 🌱 🥚

Cream of chestnut, leek, and crispy migas with chouriço 🥚 🥚

MAINS

choice of 2 main courses per table

Grandma Eugénia's Codfish - Bacalhau à Lagareiro 🌱 🥚

loin of codfish confit in Portuguese olive oil, punched potatoes (batatas a murro) and fried garlic

Grilled Octopus 🌱 🥚

with sweet potato, chive cream, roasted onions, and sautéed greens, finished with arugula leaves

Steak "À Marrare" 🌱

traditional Lisbon-style grilled steak, coffee demi-glace sauce, french fries and creamy esparregado

Rich Christmas Pie

stuffed with turkey, duck, game meat, chouriço, and creamy requeijão cheese served with a Port wine demi-glace

SIDES

for sharing

Roasted potatoes with garlic, bay leaf and olive oil (vv)

Oven-baked rice with caramelized onion, chestnuts and herbs (v) 🥚

Sautéed portuguese cabbage with garlic and olive oil (vv)

DESSERTS

for sharing

Rabanadas (Portuguese french toast), vanilla cream, red berries (v)

Rice pudding cooked in dulce de leche, edible flowers, pomegranate and festive spice crunch (v) 🥚

Madeira honey cake, coffee caramel 🥚

(v) vegetarian

(vv) vegan



dairy free



gluten free



contains nuts

65 pp

*vegetarian and vegan options available upon advance request