

SANTIAGO
DE ALFAMA

BOUTIQUE HOTEL - LISBOA



CELEBRE A ÉPOCA DAS FESTAS NO SANTIAGO DE ALFAMA BY AUDREY'S

À medida que o ano se aproxima do fim, é hora de se afastar das secretárias,
fazer uma pausa nas agendas preenchidas e reunirmo-nos para celebrar as conquistas,
o trabalho árduo e a dedicação da sua equipa.

O nosso restaurante Audrey's criou dois menus especiais para esta época tão especial.

MENU FESTIVO DE PARTILHA

45€ p/ person

PARA PARTILHAR

COUVERT

Pão, azeite Português e azeitonas temperadas

ENTRADAS

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

GUARNIÇÕES

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

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



ESCOLHA DE DOIS PRATOS

PRATOS PRINCIPAIS

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 esparregado cremoso

Empada Rica de Natal

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

Fricassé Vegetariano (v)

Creme de cogumelos, eryngui grelhado, grelos salteados

Capacidade máxima de 40 pessoas



MENU DE CELEBRAÇÃO

55€ p/ person

PARA COMEÇAR

Tartelete de sapateira, limão e cebolinho

Croquete de novilho “À Marrare”

Rissol de camarão com maionese de alho assado

ENTRADAS - ESCOLHA 1 ENTRADA

Vieiras com creme de sapateira

Tártaro de novilho à Portuguesa com gema curada, mostarda, pickles portugueses, alcaparras e batata crocante

Cogumelos assados com creme leve de queijo da ilha, gema e migas crocantes de ervas (v)

Camarões fritos à Piri-Piri

PRATOS PRINCIPAIS - ESCOLHA 1 PRATO PRINCIPAL

Terrine de cabrito, batatas douradas e esparregado

Polvo assado, gratin de batata-doce e molho de vinho tinto

Arroz de mariscos e carabinero

Entrecôte, molho de mostarda e purê trufado

Fricassé vegetariano, creme de cogumelos, eryngui grelhado, grelos salteados

SOBREMESAS

Mousse de chocolate, praliné de amêndoas e sal do Algarve, caramelo de eucalipto

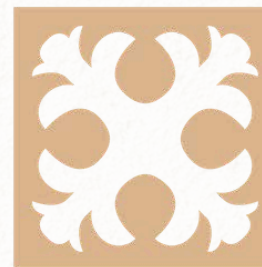
Serradura Audrey's, compota de marmelo

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

Frutas frescas com natas e crumble de frutos secos (v)

Capacidade máxima de 40 pessoas





SANTIAGO
DE ALFAMA

BOUTIQUE HOTEL - LISBOA



sales@santiagodealfama.com

+351 21 394 1616