NATAL NO AUDREY'S

65 € pp

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 esparregado 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

*opções vegetarianas e veganas disponíveis mediante pedido

AUDREY'S CHRISTMAS

65 € pp

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' 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 (vv)

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

*vegetarian and vegan options available upon advance request