




OLD **COURSE**
VILAMOURA

CHRISTMAS
MENUS
MENUS DE NATAL



OPÇÃO 1

TO SHARE

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Selection of cheeses and cured meats, fresh bread, toasts, and assorted sweets

STARTER

PUMPKIN VELOUTÉ WITH TOASTED PINE NUTS

Delicate pumpkin cream garnished with gently toasted pine nuts

FISH

“ROUPA VELHA” OF CODFISH

Traditional dish made with codfish cheeks, enriched with virgin olive oil and fragrant garlic

MEAT

STUFFED TURKEY ROLL

Chestnuts and chicken liver, courgette and basmati rice

DESSERT

HAZELNUT AND CINNAMON SPONGE CAKE

Light sponge cake served with hazelnut cream and cinnamon mousse, finished with toasted hazelnut tuile and crispy chocolate

(Drinks not included)



OPÇÃO 2

PARA PARTILHAR

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedade de queijos e enchidos, pão fresco, tostas e doces selecionados

ENTRADA

VELOUTÉ DE ABÓBORA E PINHÕES TORRADOS

Creme suave de abóbora guarnecido com pinhões delicadamente torrados

PEIXE

“ROUPA VELHA” DE BACALHAU

Tradicional prato de caras de bacalhau, enriquecido com azeite virgem e alho perfumado

CARNE

ROLO DE PERÚ RECHEADO

Castanhas e fígado de galinha, courgette e arroz basmati

SOBREMESA

PÃO DE LÓ COM AVELÃ E CANELA

Pão de ló delicado acompanhado de cremoso de avelã e mousse de canela, finalizado com telha de avelã torrada e crocante de chocolate

(Bebidas não incluídas)

45.00

per person por pessoa





OPÇÃO 2



OPÇÃO 2

TO SHARE

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Selection of cheeses and cured meats, fresh bread, toasts, and assorted sweets

PARA PARTILHAR

MESA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedade de queijos e enchidos, pão fresco, tostas e doces selecionados

STARTER

GAME BIRD AND MUSHROOM TERRINE

Terrine of game birds with dried fruits and wild mushrooms

ENTRADA

TERRINA DE AVES E COGUMELOS

Terrina de aves de caça com frutos secos e cogumelos silvestres

FISH

SLOW-COOKED OCTOPUS

Tender octopus served with turnip greens, smashed potatoes, and artisanal pickles of red onion, garlic, and thyme

PEIXE

POLVO COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA

Polvo delicado servido com grelos, batata a murro e pickles artesanais de cebola roxa, alho e tomilho

MEAT

ROAST KID GOAT WITH SAFFRON RICE

Roast kid goat accompanied by turnip greens, rustic potatoes, and oven-baked rice with giblets, delicately flavored with saffron

CARNE

CABRITO ASSADO COM ARROZ DE AÇAFRÃO

Cabrito assado acompanhado de grelos, batata rústica e arroz de forno com miúdos aromatizado com açafrão

DESSERT

SPICED CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée delicately infused with cinnamon and nutmeg, served with a crunchy ginger biscuit

SOBREMESA

CREME BRULÉ DE Especiarias

Crème brûlée delicadamente infundado com canela e noz-moscada, servido com crocante bolacha de gengibre

(Drinks not included)

(Bebidas não incluídas)

65.00

per person por pessoa

