



HOTEL CASCAIS MIRAGEM

H E A L T H & S P A

★ ★ ★ ★ ★

Almoço de
NATAL
— 2024 —



Almoço de NATAL

Nesta época mágica do Ano, o Hotel Cascais Miragem Health & Spa proporcionam a si, sua Família e Amigos uma experiência inesquecível.

Junte-se a nós e mergulhe no espírito Natalício à beira-mar, com todo o conforto e requinte que merecem.

Criámos para si momentos festivos, sabores cuidadosamente preparados pelos nossos Chefs Executivos Paulo Nogueira e Elias Silva, uma vista deslumbrante para tornar as suas celebrações verdadeiramente especiais, com muitos momentos de alegria, partilha e magia.

Deixe-nos cuidar de si e dos que mais ama nestas Festas enquanto relaxa e aproveita o que de melhor Cascais tem para oferecer.

Seja para o Natal ou para a Passagem de Ano, o Hotel Cascais Miragem Health & Spa é o local perfeito para criar memórias que perdurarão para sempre.

**Desejamos a todos um Feliz Natal e um
Ano Novo brilhante repleto de realizações!**

MENU

As Entradas

Seleção de Saladas verdes, rebentos e flores, queijo mozzarella com tomate e manjeriço,
Azeitonas marinadas, salada de frutos do mar, salada de polvo e salada de arenque,
Cocktail de camarão e cremoso de abacate, salmão e halibute, mexilhão de pimentada,
Balotine de robalinho e mousse de ervas frescas, ovos cozidos com molho verde,
Terrina de caça com frutos silvestres, espargos verdes, presunto com fios de ovos,
Charcutaria regional e leitão assado,
Rolos de sushi e sashimi, variedade de verrines e outras gourmandises do Chefe,
Molhos cumberland, cocktail, maionese light, vinagrete e azeites nacionais

Pratos Quentes

Creme de mariscos au cognac com croûtons
Consommé de rabo de boi, noodles de arroz, rebentos de soja e cenoura em Vinho do Porto,
Tamboril sous vide com sálvia, pancetta e jus de cozedura
Bacalhau meia cura confitado, toranja e molho de coco
Frigideira de codorniz ao alho e vinho de Moscatel, cebolinha e cogumelos selvagens
Ravioli de legumes com molho Carolina
Batatinhas assadas com azeite, alho e alecrim, arroz Cantonês
Fantasia de legumes na grelha, coulis de rúcula, patanisca de legumes de inverno
Salgadinhos tradicionais: pastéis de bacalhau, rissóis de camarão e croquetes de carne

As Sobremesas

Tronco de Natal, tartes de frutos silvestres, arroz-doce, mil folhas de creme D` Anjo, mil-folhas de morangos,
Creme brûlée de baunilha, pudim abade priscos, tarte de abóbora com especiarias, tarte de feijão e amêndoa,
Farófiás com molho de baunilha, sonhos de abóbora, tarte de requeijão de Seia,
Verrines: chocolate, morango, banana, maracujá, bolacha e leite condensado,
Chá verde e bolo chiffon de chocolate, ricotta e bolo de amêndoa
Sobremesas quentes de Natal: berries cream, crumble de maçã e pudim de croissant,
Frutas frescas e tábua de queijos nacionais e estrangeiros servidos com compotas tradicionais

Bebidas

Seleção de Vinhos Miragem, Espumante Nacional
Águas, refrigerantes, sumos e cafés

Restaurante Oásis, 25 de Dezembro 2024, das 13h00 às 16h00

*Todos os valores acima mencionados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Para mais informações, disponibilidade, preços e condições, por favor contacte-nos através do número:
210 060 613 ou e-mail: reservations@cascaismirage.com*



HOTEL CASCAIS MIRAGEM

H E A L T H & S P A



Venha passar umas
festas muito felizes
na nossa companhia

Para mais informações, disponibilidade e condições,
por favor contacte-nos através do número: 210 060 613
ou email: reservations@cascaismirage.com