

# ALMOÇO DE NATAL 2025



HOTEL CASCAIS MIRAGEM  
HEALTH & SPA  
★★★★★

## AS ENTRADAS

Folhas verdes, alface roxa, frisada, rúcula selvagem  
espinafre baby, tomate-cereja confitado

Pepino laminado com flor de sal, cenoura ralada com toque  
de limão, milho doce

Beterraba cozida em cubos, cebola roxa laminada

Salada com mozzarella de búfala, tomate confitado e pesto  
de manjericão trufado

Salada de lagosta e manga e vinagrete champagne  
bacalhau lascado, grão e azeite virgem extra

Salada de pato confit com laranja e romã, tábua de enchidos  
e queijos tradicionais

Carpaccio de novilho, rúcula selvagem, parmesão e azeite  
trufado

Ostras com molho mignonette, acepipes e verrines  
camarão cozido em infusão de especiarias

Mexilhão, vinagrete de citrinos e pimentos assados, seleção  
de peixes fumados

Ovos com patê de atum fresco e alcaparras, seleção sushi e  
sashimi

Mini tartelettes de sapateira com citrinos, verrines de salmão  
com creme de aneto e caviar de truta

Tartaro de atum com maionese de wasabi e sésamo  
crostini de foie gras com compota de pêra

Shot tropical, shot de gaspacho de tomate e melancia

## PRATOS QUENTES

Creme de castanhas com lascas de trufa negra, consommé de aves aromatizado com ervas frescas

Lombinhos de bacalhau à lagareiro com batata a murro e grelos salteados

Arroz cremoso de peixes e mariscos com coentros frescos

Medalhões de vitela com foie gras e molho Madeira

Arroz cantonês, legumes na grelha, patanisca de legumes de inverno e salgadinhos tradicionais

## 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

Farófias com molho de baunilha, sonhos de abóbora, tarte de requeijão

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: clafoutis de bagas, 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 2025,  
Almoço das 13h00 às 16h00

Para mais informações, disponibilidade, preços e condições,  
por favor contacte-nos através do número: 210 060 613  
ou e-mail: [reservations@cascaismirage.com](mailto:reservations@cascaismirage.com)