

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 manjerição 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

Tartar 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

Preço por pessoa: €95,00

Crianças dos 0 aos 4 anos: €42,00

Crianças dos 5 aos 12 anos: €66,00

Restaurante Oásis, 25 de dezembro 2025,

Almoço 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