





Amuse-bouche

Croissant crocante, manteiga de camarão e flor de sal

Reconfortante

Consommé de cogumelos shiitake, erva príncipe, berbigão e foie gras

O Bacalhau

Da Noruega com crocante de batata, grelos salteados, Crumble de grão e bico, ovas de keta e azeite de Trás-os-Montes

Do Campo

Tranche de magret de pato corado, ginjas de Óbidos, espiral de raízes e jus reduzido

Pré Sobremesa

Christmas pudding com molho de Cognac

O Nosso Mundo Doce

A Farandole Trufado de chocolate branco e lima, bolo de chocolate e nozes, crème brûlée de chá melissa

Reconfortante

Biscoitos de ginger bread e trufas de chocolate, servidos com vinho quente

Bebidas

Águas, refrigerantes, sumos e café (Vinhos não incluídos)

Restaurante Gourmet, 24 de Dezembro 2024, das 19h00 às 22h30

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



MENU VEGETARIANO & GLÚTEN FREE

Amuse-bouche

Croissant crocante, cremoso de abacate e flor de sal

Reconfortante

Consommé de cogumelos shiitake e erva príncipe

Entrada

Risotto de quinoa, tofu, pak choy braseado e óleo de trufa

O Prato

Crocante de batata e seitan marinado com espinafres salteados, Fricassé de legumes biológicos e azeite de Trás-os-Montes

Pré Sobremesa

Delícia do Chef

O Nosso Mundo Doce

A Farandole de Natal

Reconfortante

Biscoitos de ginger bread e trufas de chocolate, servidos com vinho quente

Bebidas

Águas, refrigerantes, sumos e café (Vinhos não incluídos)

Restaurante Gourmet, 24 de Dezembro 2024, das 19h00 às 22h30

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

