



RESTAURANTE


JANTAR CONSOADA DE NATAL

24 DEZEMBRO 2024


PETISCOS

Mil folhas de salmão fumado
queijo crème e "pumpernickel"

Tártaro de atum, arroz crocante,
molho de sriracha e mel

 Parfait de abóbora, granola de cebola,
espuma de queijo cabra


Entradas

 Aveludado de cherovia
Esmagado de cherovia mel e lima,
romã, coentros

Terrina de frango do campo,
presunto, foie gras e boletos
Pickles caseiros, maionese de mostarda
à antiga

Gravlax de lírio

Sapateira, compota de funcho e laranja,
creme de abacate, pickle de gengibre

 Salada de beterraba endívia e pera rocha
Physalis, bagas de goji e avelãs


PRATOS PRINCIPAIS


Lombo de bacalhau confitado

Ovo a baixa temperatura, esmagada de batata
e cebola caramelizada, bimi, molho mousseline


Bife da vazia

Terrina de batata,
Couve-lombarda recheada com rabo de boi,
cenouras glaceadas, molho de vinho do porto

 Risotto de cogumelos selvagens
Espuma de queijo de s. Jorge,
ervas aromáticas, trufa preta

 Abóbóra manteiga grelhada
Crocante de couve frisada,
"blanquette" de feijão branco,
pleurotos, repolho e castanhas

SOBREMESAS

 Tronco de natal TNGH
Groselhas cristalizadas, gelado de baunilha

 Crème brûlée de tangerina
E chocolate branco
Gelado de licor de ovo e canela

 Tarte tatin
Gelado de creme fraîche, caramelo salgado

Trilogia de queijos açorianos

Crocantes de figo e nozes,
aipo, maçã uvas, marmelada

Bolo de natal

55€

3 Tempos

(1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa)

65€

4 Tempos

(1 entrada + 2 pratos principais + 1 sobremesa)

Preço por pessoa | IVA incluído



VEGAN



VEGETARIANO




CHRISTMAS EVE DINNER DECEMBER 24TH, 2024


SNACKS

Smoked salmon
and cream cheese mille-feuille,
pumpernickel bread

Tuna tartare, crispy rice,
sriracha sauce and honey


 Pumpkin parfait, onion granola,
goat cheese foam

STARTERS

 Parsnip velouté
Crushed parsnip honey and lime,
pomegranate, and cilantro

Free range chicken terrine,
ham, foie gras, and porcini ballotine
Homemade pickles,
wholegrain mustard mayonnaise


Atlantic cutlassfish gravlax
Crab, fennel and orange jam,
avocado cream, pickled ginger


 Heirloom beetroot, endive,
and rocha pear salad
Physalis, goji berries, and hazelnuts

MAIN COURSES

Cod loin confit
Slow-cooked egg, crushed potato,
and caramelized onion,
broccolini, mousseline sauce


Beef sirloin
Potato terrine, savoy cabbage stuffed with oxtail,
glazed carrots, port wine sauce

 **Wild mushroom risotto**
S. Jorge cheese foam, fine herbs,
black truffle

 **Grilled butternut squash**
Crispy curly kale, white beans,
oyster mushrooms, cabbage,
and chestnut blanquette

DESSERTS

 **TNGH christmas yule log**
Crystallized red currants, vanilla ice cream

 **Tangerine and white chocolate crème brûlée**
Eggnog and cinnamon ice cream

Tarte tatin
Crème fraîche ice cream, salted caramel

Selection of 3 azorean cheeses
Fig and walnut crisps, celery,
apple, grapes, quince paste

Christmas fruit cake

55€

3 Tempos

(1 starter + 1 main course + 1 dessert)

65€

4 Tempos

(1 starter + 2 main courses + 1 dessert)

Price per person | VAT included






DIA DE NATAL 25 DEZEMBRO 2024

PETISCOS

Ostra, mignonette

Tártaro de novilho, batata rosti, oscietra

 Ravioli de beterraba,
queijo cabra nozes e mel


Entradas

Parfait de fígado de galinha e foie gras
Marmelada, pera rocha, noz caramelizada
e brioche tostado

Sopa de peixe dos açores
"Rouille" de açafroa, queijo de S. Jorge,
tostas de azeite flor de sal

A nossa sopa de cozido

Cocktail de gambas e sapateira
Molho cocktail, alface baby cremoso de abacate,
manga e pepino

 Salada de quinoa e arroz selvagem
Espinafre, laranja e romã, pinhão,
micro coentros, vinagrete de limão

PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de cherne corado

Endívia braseada, texturas de couve-flor,
vinagrete de pinhão, alcaparras e sultanas

Filetes de abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época,
molho tártaro

"Ballotine" de peru recheada

Puré de bola de aipo, batata cocotte,
cenoura glaceada,
bimi, molho de vinho da madeira

Chateaubriand para dois

Cremoso de batata e cebola caramelizada,
espargos verdes, bimi, bacon,
molho de vinho do porto

 Bife de bola de aipo

Risotto de cevadinha e cogumelos,
maçã verde, molho de cidra

SOBREMESAS

Tronco de natal TNGH

Groselhas cristalizadas, sorbet de chocolate

 Carpaccio de ananás

Espuma de coco, manga, sorvete de maracujá
e micro coentros

Limão galego

Fondant de chocolate negro

Puré de araçá caramelizado, sorbet de araçá

Gelados e sorvetes artesanais

Petit fours

55€

3 Tempos

(1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa)

65€

4 Tempos

(1 entrada + 2 pratos principais + 1 sobremesa)

Preço por pessoa | IVA incluído



VEGAN



VEGETARIANO




CHRISTMAS DAY DECEMBER 25TH, 2024

SNACKS

Oyster, mignonette

Beef tartare, rosti potato, oscietra

 Beetroot ravioli,
goat's cheese walnuts and honey


STARTERS

Chicken liver and foie gras parfait
quince marmalade, pear, caramelized
walnut and toasted brioche

Azorean fish soup
Rouille, S. Jorge cheese,
olive oil and sea salt croutons

Our cozido soup

Prawn and crab cocktail
Cocktail sauce, baby gem lettuce avocado cream,
cucumber and mango

 Quinoa and wild rice salad
Baby spinach, orange and pomegranate,
pinenuts, micro cilantro, lemon dressing


MAIN COURSES

Pan roasted grouper
Braised endive, cauliflower textures, capers,
raisin and pinenut dressing

TN fried forkbeard fillets
Pilaf safflower rice, seasonal garden vegetables,
tartare sauce


Stuffed roast turkey "ballotine"
Celeriac purée, cocotte potato, glazed carrots,
tender stem broccoli, madeira jus

Chateaubriand for two
Mashed potato and caramelized onion,
green asparagus, tenderstem broccoli,
bacon, port jus

 Slow cooked charred celeriac steak
Pearl barley and mushroom risotto,
granny smith apple, cider jus

DESSERTS

TNGH yule log
Crystallized red currants, chocolate sorbet

 Pineapple carpaccio
Coconut foam, mango, passion fruit sorbet
and micro cilantro

Galician lemon

Dark chocolate fondant
Caramelized wild guava puree, wild guava sorbet

Artisan ice-creams and sorbets

Petit fours

55€

3 Tempos

(1 starter + 1 main course + 1 dessert)

65€

4 Tempos

(1 starter + 2 main courses + 1 dessert)

Price per person | VAT included



VEGAN



VEGETARIAN



INFORMAÇÃO LEGAL LEGAL INFORMATION

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 26/2016 de 9 de junho e anexo II do regulamento ce nº 1169/2011 de 25 de outubro)

Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.

Consulte o nosso [AVISO DE PROTEÇÃO DE DADOS E PRIVACIDADE.](#)

The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation ec #1169/2011 of October 25)

The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.

Consult our [DATA PROTECTION AND PRIVACY NOTICE BENSAUDE GROUP.](#)

