



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA

Menu Dia de Natal

25 de Dezembro 2024

Entradas

- Queijo de cabra gratinado com mel do Alentejo, nozes e chutney de figo caseiro*
- Consomê de galinha com legumes, ervas finas e praliné de frango*
- Camarão tigre em massa brick com manga, molho de sweet-chilli e salada em vinagrete de amendoim*
- Tataki de atum em manto de especiarias com maionese de wasabi e salada com molho de sésamo*
- Carpaccio de novilho com pimenta verde, alcaparras, rúcula, queijo parmesão com vinagrete de tomate e cebolinho*

Vegano

- Carpaccio de beterraba com creme de mostarda, amêndoas torradas e vinagrete de framboesa*

Pratos principais

Peixe

- Linguado grelhado com legumes glaceados e batata esmagada com azeitonas*
- Filete de salmão com risotto de ervas, limão e tomate cereja confitado*
- Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi com pesto de manjeriço*
- Camarão tigre com polenta de marisco, vinagrete de legumes e pesto*

Carne

- Chambão de borrego estufado com ratatouille e batata esmagada com azeitonas*
- Eminence de lombinho de vitela com molho cremoso de cogumelos, vinho branco e rosti de batata*
- Perna de pato confitada com molho vinho da Madeira, ragoût de maçã e cogumelos e tarte de milho doce*
- Lombo de novilho com manteiga café de Paris, legumes da época e batata gratinada*

Vegano

- Tofu grelhado com ratatouille, batata esmagada com azeitonas e pesto de manjeriço*

Sobremesas

- Creme brûlé de baunilha Madagáscar*
- Pêra em vinho do Porto com gelado de amarguinha*
- Tarte "Tatin" de maçã caramelizada com massa folhada e gelado de baunilha caseiro*

Vegano

- Fondant de chocolate com avelã e sorbet de cassis*

€69

Preço por pessoa

3 Pratos: 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa
(bebidas não incluídas)

IVA incluído à taxa legal em vigor

Reservas

+351 282 763 222 ou info@vivendamiranda.com

Pré-reserva e pré-pagamento obrigatórios até 18 de Dezembro 2024 ●