

Christmas Day

25th December 2025

Starter

Goat's cheese gratin with Alentejo honey, walnuts and homemade fig chutney
Pumpkin soup with roasted seeds, seed oil and vanilla
Tiger prawns in brick pastry with mango, sweet-chilli sauce and peanut vinaigrette salad
Tuna tartar with avocado cream and sesame oil
Beef carpaccio with tomato and chives vinaigrette, capers, arugula, and parmesan cheese
Vegan: Beetroot carpaccio with mustard cream, toasted almonds and raspberry vinaigrette

Main Courses

Fish

Grilled sole with lemon caper butter, glazed vegetables, and mashed potatoes
Salmon fillet with fennel and orange vinaigrette, pea puree and cherry tomato confit
Grilled tuna fillet with saffron sauce, ratatouille and gnocchi with basil pesto
Grilled tiger prawns with seasonal vegetables and mashed potatoes with olives

Meat

Lamb tenderloin with port wine sauce, sautéed mushrooms and mashed potatoes
Wild Boar cheeks with root vegetables and bread dumplings
Veal tenderloin eminence with mushrooms, creamy white wine sauce and rösti potatoes
Beef tenderloin with cognac-pepper sauce, glazed vegetables and potato gratin
Vegan: Grilled tofu with ratatouille, mashed potatoes with olives

Dessert

Crème brûlée with Madagascar vanilla
Homemade Tiramisu
Apple strudel with homemade vanilla ice cream
Baileys parfait with caramel filling
Vegan: Chocolate fondant with hazelnuts and black currant sorbet

€ 75

Price per person for 3 course menu
Choose 1 Starter, 1 Main course, 1 Dessert
Drinks not included
VAT included at the current rate

Bookings

+351 282 763 222 or info@vivendamiranda.com
Pre-booking and pre-payment required until 18th December 2025

Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com



CARVOEIRO CLUBE
GROUP



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA

Dia de Natal

25 de Dezembro 2025

Entrada

Queijo de cabra gratinado com mel do Alentejo, nozes e chutney de figos caseiro
Sopa de abóbora com sementes torradas, óleo de sementes e baunilha
Camarão em massa brick com manga, molho agridoce e salada em vinagrete de amendoim
Tártaro de atum com creme de abacate e óleo de sésamo
Carpaccio de novilho com vinagrete de tomate e cebolinho com alcaparras, rúcula e queijo parmesão
Vegano: Carpaccio de Beterraba com creme de mostarda, amêndoas torradas e vinagrete de framboesa

Prato Principal

Peixe

Linguado grelhado com manteiga de alcaparras e limão, com legumes glaceados e puré de batata
Filete de salmão com vinagrete de funcho e laranja, puré de ervilha e tomate cereja confitado
Filete de atum com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi com pesto de manjerição
Camarão tigre grelhado com legumes da época e batata esmagada com azeitonas

Carne

Lombinhos de borrego com molho de vinho do porto, cogumelos salteados e puré de batata
Bochechas de Javali com legumes de raiz e almôndegas de pão
Eminence de lombo de vitela com cogumelos, molho de vinho branco e batata rösti
Lombo de novilho com molho de cognac e pimenta verde, legumes glaceados e batata gratinada
Vegano: Tofu grelhado com ratatouille e batata esmagada com azeitonas

Sobremesa

Crème brûlée com baunilha de Madagáscar
Tiramisu caseiro
Strudel de maçã com gelado de baunilha caseiro
Parfait de Baileys com recheio de caramelo
Vegano: Fondant de chocolate com avelã e sorvete de groselha preta

€ 75

Preço por pessoa
Escolha 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa
Bebidas não incluídas
IVA incluído à taxa legal em vigor

Reservas

+351 282 763 222 or info@vivendamiranda.com
Pré-reserva e pré-pagamento obrigatórios até dia 18 de Dezembro 2025

Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com



CARVOEIRO CLUBE
GROUP



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA

Weihnachtstag

25. Dezember 2025

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Alentejo Honig, Nüssen und hausgemachtem Feigen-Chutney
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Vanille
Tigergarnelen im Brickteig mit Mango, süß-scharfer Chilli-Soße, Salat mit Erdnuss-Vinaigrette
Thunfisch-Tartar mit Avocadocreme und Sesamöl

Rinder-Carpaccio mit Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette, Kapern, Rucola und Parmesan
Vegan: Rote-Beete-Carpaccio mit Senfcreme, gerösteten Mandeln und Himbeer-Vinaigrette

Hauptgänge

Fisch

Gegrillte Seezunge mit Zitronen-Kapern-Butter, glasierten Gemüsen, Oliven-Kartoffelstampf
Gegrilltes Thunfischfilet an Safransoße, Ratatulle und Gnocchi mit Basilikum-Pesto
Lachsfilet mit Fenchel-Orangen-Vinaigrette, Püree von jungen Erbsen, konfierte Kirschtomaten
Tigergarnelen mit saisonalen Gemüsen und Oliven-Kartoffelstampf

Fleisch

Lammfilets mit Portweinsauce, sautierten Champignons und Kartoffelpüree
Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Wurzelgemüsen und Serviettenknödeln
Kalbsfiletgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Pilzen, Weissweinsauce und Kartoffelrösti
Rinderfilet mit Cognac-Pfeffersauce an glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
Vegan: Gegrillter Tofu, Ratatulle, Oliven-Kartoffelstampf und Basilikum-Pesto

Nachspeisen

Creme Brûlée mit Madagaskar-Vanille
Tiramisu nach Art des Hauses
Warmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis
Baileys Parfait mit Karamellfüllung
Vegan: Schokoladenfondant mit Haselnüssen und Johannisbeer-Sorbet

€ 75

Preis pro person
3 Gerichte: 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Nachspeise
(ohne Getränke)
Alle Preise sind inkl. MwSt

Buchungen

+351 282 763 222 or info@vivendamiranda.com
Vor Anmeldung und Vorauszahlung erforderlich bis 18. Dezember 2025

Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com



CARVOEIRO CLUBE
GROUP