

Christmas Eve

24th 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 salad in peanut vinaigrette

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

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 potato

Vegan: Grilled tofu with ratatouille, mashed potatoes with olives

Dessert

Crème Brûlée with Madagascar vanilla
Homemade Tiramisu

Vegan: Chocolate fondant with hazelnuts and black currant sorbet

€ 69

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

Noite de Natal

24 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
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

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
Vegano: Tofu grelhado com ratatouille e batata esmagada com azeitonas

Sobremesa

Crème brûlée com baunilha de Madagáscar
Tiramisu caseiro
Vegano: Fondant de chocolate com avelã e sorvete de groselha preta

€ 69

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

Fl. Abend Abendessen

24. Dezember 2025

Vorspeisen

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

Fleisch

Lammfilets mit Portweinsauce, sautierten Champignons und Kartoffelpüree
Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Wurzelgemüsen und Serviettenknödeln
Kalbsfilet geschnetzeltes "Züricher Art" mit Pilzen, Weissweinsauce und Kartoffelrösti
Vegan: Gegrillter Tofu, Ratatulle, Oliven-Kartoffelstampf und Basilikum-Pesto

Nachspeisen

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille
Tiramisu nach Art des Hauses
Vegan: Schokoladenfondant mit Haselnüssen und Johannisbeer-Sorbet

€ 69

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