

≈ 24 DEC

MERRY CHRISTMAS

FELIZ NATAL

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN

— JOYEUX NOËL —



BY VILA PORTO MARE



MENU

> ALFAMA RESTAURANT <

CREAM OF SWEET POTATO
WITH SHRIMP TARTAR AND SPICES

BALLOTINE OF PHEASANT SUPREME
WITH TRUFFLES AND WARM PUFF PASTRY OF CONFIT DUCK LEG,
WITH ORANGE AND ONION COMPOTE

WILD SALMON ESCALOPE WITH SEED CRUST,
CHAMPAGNE AND SAFFRON SAUCE, STEAMED GREEN ASPARAGUS AND
BOILED NEW POTATOS GLAZED WITH BUTTER AND FRESH PARSLEY

TANGERINE SORBET

RACK OF LAMB WITH POLENTA,
LEMON AND SAVORY FLAVOURS WITH ROOTS OF GLAZED VEGETABLES

CHOCOLATE TRANCHE,
HAZELNUT, ALMOND MACARON AND COULIS OF WILD BERRIES

COFFEE AND PETIT FOURS

.

CREME DE BATATA DOCE
COM TÁRTARO DE CAMARÃO E ESPECIARIAS

BALLOTINE DE SUPREME DE FAISÃO
COM TRUFAS E FOLHADINHO MORNO DE COXA DE PATO CONFITADA
COM COMPOTA DE LARANJA E CEBOLA

ESCALOPE DE SALMÃO SELVAGEM EM CROSTA DE SEMENTES
COM MOLHO DE CHAMPANHE E AÇAFRÃO,
ESPARGOS VERDES VAPORIZADOS E BATATINHAS NOVAS COZIDAS
GLACEADAS COM MANTEIGA E SALSA FRESCA

SORVETE DE TANGERINA

CARRÉ DE CORDEIRO COM POLENTA,
AROMAS DE SEGURELHA E LIMÃO, RAÍZES DE LEGUMES GLACEADOS

TRANCHE DE CHOCOLATE,
AVELÃ, MACARON DE AMÊNDOA E COULIS DE FRUTOS DO BOSQUE

CAFÉ E PETIT FOURS

.

SÜSSKARTOFFEL-CREMESUPPE
MIT GARNELENETARTAR UND GEWÜRZEN

BALLOTINES VOM FASANEN SUPREME
MIT TRÜFFELN UND WARMEM BLÄTTERTEIG MIT ENTENKEULENCONFIT
MIT ORANGEN-ZWIEBEL-KOMPOTT

ESCALOPES VOM WILDLACHS IN SAMENKRUSTE
MIT CHAMPAGNER-SAFRAN-SAUCÉ, GEDÜNSTETEN GRÜNEN SPARGELN
UND FRISCHEN KOCHKARTOFFELN IN BUTTER
MIT FRISCHER PETERSILIE GLASIERT

MANDARINEN-SORBET

LAMMKARREE MIT POLENTA
UND BOHNENKRAUT-ZITRONEN-AROMEN
MIT GLASIERTEN GEMÜSEWURZELN

SCHOKOLADEN-TRANCHE,
HASELNUSS, MANDELMACARON UND WALDFRÜCHTECOULIS

KAFFEE UND PETIT FOURS

.

CRÈME DE PATATE DOUCE
ET TARTARE DE CREVETTES AVEC DES ÉPICES

BALLOTINE DE SUPRÊME DE FAISAN,
TRUFFES ET PETIT FEUILLETÉ TIÈDE DE CUISSE DE CANARD CONFITÉ
AVEC DE LA CONFITURE D'ORANGE ET D'OIGNON

ESCALOPE DE SAUMON SAUVAGE EN CROÛTE DE GRAINES,
SAUCE AU CHAMPAGNE ET SAFRAN, ASPERGES VERTES CUITES À LA VAPEUR
ET PETITES POMMES DE TERRE NOUVELLES CUITES
ET GLACÉES AU BEURRE ET AU PERSIL FRAIS

SORBET A LA MANDARINE

CARRÉ D'AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE POLENTA,
ARÔMES DE SARIETTE ET DE CITRON, RACINES DE LÉGUMES GLACÉS

TRANCHE DE CHOCOLAT AUX NOISETTES,
MACARON AMANDE ET COULIS DE FRUITS DES BOIS

CAFÉ ET PETIT FOURS



#PORTOBAY     

WWW.CHRISTMAS.PORTOBAY.COM



SHARE WITH US !!