



24  
DECEMBER

MERRY CHRISTMAS

PT

BLINIS COM SALMÃO GRAVLAX

TRUTA FUMADA, CARPACCIO DE UVAS,  
MOLHO DE IOGURTE

VICHYSOISE E ESCALOPE DE FOIE GRAS,  
REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

BACALHAU DE CURA TRADICIONAL,  
TERRINA DE LEGUMES DA ÉPOCA

COXA DE PATO CONFIT COM LARANJA E  
ESPECIARIAS, MIL-FOLHAS DE BATATA E AIPO

BUFFET DE SOBREMESAS PORTUGUESAS DE NATAL

EN

BLINI WITH GRAVLAX SALMON

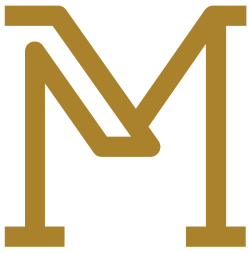
SMOKED TROUT, GRAPE CARPACCIO,  
YOGHURT SAUCE

FOIE GRAS ESCALOPE WITH VICHISOISE,  
PORT WINE REDUCTION

TRADITIONAL CURED COD,  
TERRINE OF SEASONAL VEGETABLES

CONFIT DUCK LEG WITH ORANGE,  
POTATO AND CELERIAC MILLE-FEUILLE

BUFFET OF TRADITIONAL PORTUGUESE DESSERTS



MENU & WINE PAIRING : 129 €  
BISTRÔ FLORES  
#PORTOBAYFLORES

ES

BLINIS CON SALMÓN GRAVLAX

TRUCHA AHUMADA, CARPACCIO DE UVA,  
SALSA DE YOGUR

ESCALOPE Y VICHYSOISE DE FOIE GRAS,  
REDUCCIÓN DE OPORTO

BACALAO CURADO DE FORMA TRADICIONAL  
CON VERDURAS DE TEMPORADA

MUSLO DE PATO CONFITADO CON NARANJA  
Y ESPECIAS, MILHOJAS DE PATATA Y APIO

BUFFET DE POSTRES NAVIDEÑOS PORTUGUESES

FR

BLINIS AU SAUMON GRAVLAX

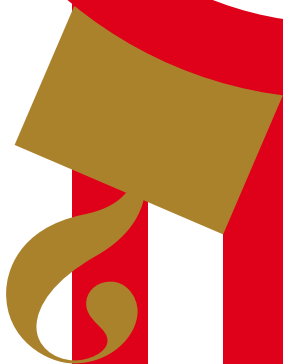
TRUITE FUMÉE, CARPACCIO DE RAISINS,  
SAUCE AU YAOURT

VICHYSOISE ET ESCALOPE DE FOIE GRAS,  
RÉDUCTION DE PORTO

MORUE SALAISON TRADITIONNELLE,  
TERRINE DE LÉGUMES DE SAISON

CUISSE DE CANARD CONFITE À L'ORANGE  
ET AUX ÉPICES, MILLE-FEUILLE DE POMMES  
DE TERRE ET DE CÉLERI

BUFFET DE DESSERTS DE NOËL PORTUGAIS



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY     

