

ATLÂNTIDA
Christmas Lunch
ALMOÇO DE NATAL

MERRY CHRISTMAS

STARTERS (entrada . Vorspeise . entrée)

SLICED ROAST BEEF WITH RUSSIAN SALAD
OF POTATO GNOCCHI AND CHIVES
rosbife laminado com salada russa
de bolotas de batata e cebolinho
Aufgeschnittenes Roastbeef
mit russischem Salat und Schnittlauch
rôti de bœuf en tranches avec salade russe
aux boulettes de pomme de terre et à la ciboulette

SERRANO HAM PARCELS WITH MELON AND MINT
presunto serrano envolto com pedacinhos de melão e hortelã
Serrano-Schinken mit Melonenstückchen und Minze
jambon serrano enroulé avec des morceaux de melon
et de la menthe

SMOKED SALMON WITH LEMON, WHITE ASPARAGUS AND BOILED EGG
salmão fumado com limão, espargos brancos e ovo cozido
Räucherlachs an Zitrone, weißem Spargel und gekochtem Ei
saumon fumé au citron, asperges blanches et œuf dur

CHEF'S TERRINE WITH TOAST AND FIG COMPOTE
terrina do chefe com tostinhas e compota de figo
Terrine du Chef mit Toast und Feigenmarmelade
terrine du chef avec des petits toasts
et de la confiture de figues

PRAWNS WITH AVOCADO AND COCKTAIL SAUCE
camarão com abacate e molho cocktail
Garnele an Avocado und Cocktailsauce
crevettes, avocat et sauce cocktail

SOUP (sopa . Suppe . soupe)

KALE AND POTATO BROTH WITH SMOKED SAUSAGE SLICES
AND CORNBREAD
caldo verde com rodela de chouriço e broa de milho
Grünkohl suppe mit Chorizo und Maisbrot
« caldo verde » avec tranches de chorizo et pain de maïs

FISH (peixe . Fisch . poissons)

PAN-SEARED TUNA STEAKS WITH TOMATO AND ONION SAUCE
bifinhos de atum corados com molho de tomate e cebola
Filetstückchen von Thunfisch an Tomaten-Zwiebel-Sauce
darnes de thon dorées, sauce tomate et oignon

TRADITIONAL SCABBARD FISH FILLET WITH SWEET AND
SOUR BUTTER AND PASSION FRUIT SAUCE
filetes de espada tradicional com molho agridoce
de manteiga e maracujá
Filet von Degenfisch auf traditionelle Art
an süß-saurer Butter-Maracuja-Sauce
filets de poisson sabre traditionnel, sauce aigre-douce
au beurre et au fruit de la passion

OCTOPUS LAGAREIRO STYLE WITH POTATOES,
ONION, OLIVE OIL, BAY LEAF AND GARLIC
polvo à lagareiro com batata, cebola, azeite, louro e alho
Tintenfisch à lagareiro mit Kartoffel,
Zwiebel, Olivenöl, Lorbeer und Knoblauch
poulpe « à lagareiro » avec pommes de terre,
oignon, huile d'olive, laurier et ail

MEAT (carne . Fleisch . viande)

PORK IN VINHA D'ALHOS MARINADE WITH HOMEMADE MINI TOASTS
carne tradicional de porco em vinha d'alhos
com tostinhas de pão caseiro
Schweinefleisch auf traditionelle Art
in Wein-Knoblauch-Marinade mit hausgemachtem Toastbrot
viande traditionnelle de porc mariné au vin rouge
et à l'ail, petits toasts de pain fait maison

GRILLED BEEF FILLET MEDALLIONS
WITH BEARNAISE OR GREEN CHILLI SAUCE
medalhões de filete de vaca grelhados
com molho bearnês ou pimenta verde
Gegrillte Medallions vom Rinderfilet
mit Sauce bearnaise oder grünem Pfeffer
médallions de filet de bœuf grillés
à la sauce béarnaise ou à la sauce au poivre vert

WARM HORS D'OEUVRES
(acepipe-quente . Warme hors d'oeuvre . hors d'œuvre chaud)

BOLO DO CACO BREAD WITH GARLIC BUTTER, CODFISH CAKES,
PRAWN PATTIES, SUCKLING PIG AND MEAT CROQUETTES
bolo do caco com manteiga de alho, pastéis de bacalhau,
rissóis de camarão, empadinhas de leitão e croquetes de
carne
Fladenbrot „Bolo do caco“ mit Knoblauchbutter,
Kabeljautörtchen, Garnelen-Teigtaschen, kleine Pasteten
mit Spanferkel und Fleischkroketten
« bolo do caco » au beurre à l'ail, beignets de morue,
rissoles de crevettes, pâtés de cochon de lait en croûte
et croquettes de viande

SIDE DISHES (acompanhamentos . Beilagen . accompagnements)

STEAMED VEGETABLES, CHAYOTE, BROCCOLI,
GREEN BEANS AND CARROTS
legumes vaporizados, chuchu, brócolos,
feijão verde e cenoura
Gedünstetes Gemüse, Chayote, Brokkoli, grüne Bohnen
und Karotten
Légumes à la vapeur, chayotte, brocoli, haricots verts
et carottes

BAKED NEW POTATOES WITH SAVORY AND LEMON JUICE,
SWEET POTATOES WITH GARLIC AND BAY LEAF OLIVE OIL
batata nova assada com segurelha e limão, batata-doce,
com azeite de alho e louro
Gebackene Frühkartoffeln mit Bohnenkraut und Zitrone,
Süßkartoffeln mit Knoblauch und Lorbeeröl
pommes de terre primeur au four, sarriette et citron,
patates douces, huile d'olive à l'ail et au laurier

SAVOY CABBAGE WITH RED BEAN RICE
arroz de couve-lombarda com feijão vermelho
Reis mit Wirsing und roten Bohnen
riz au chou de Savoie et aux haricots rouges

& desserts . . .
(& sobremesas . . .)