

Cena de Navidad

24 DE DICIEMBRE | 19:30

APERITIVOS

Aceitunas marinadas con hierbas mediterráneas
Mantequilla aromatizada con ajo confitado
Paté de atún con nata y orégano
Humus con limón y pimentón (opción vegetariana)
Zanahorias asadas al estilo del Algarve

SOPA

Crema de calabaza con anís y croutons aromatizados (vegetariana)

ENTRANTE

Tradicional

Ceviche de camarones con aguacate y mango, servido con guacamole casero y chips crujientes de batata dulce

Vegetariana

Tartar de remolacha y naranja con crema de aguacate y chips crujientes de batata dulce

PLATO PRINCIPAL

(PESCADO / VEGETARIANA)

Pescado

Lomo de bacalao fresco confitado, acompañado de açorda de mariscos, grelos salteados y pan de maíz crujiente

Vegetariana

Risotto de espárragos verdes y lima, finalizado con pan rallado crujiente y aceite de trufa

PLATO PRINCIPAL

(CARNE / VEGETARIANA)

Carne

Costillar de cordero sous-vide, servido con puré de patatas trufado, nabizas salteadas y pak choi glaseado, con jugo de carnes reducido y hierbas aromáticas

Vegetariana

Raviolis de ricotta y espinacas, con lascas de parmesano y pan de maíz crujiente

POSTRE

Mesa de dulces navideños tradicionales y contemporáneos

45€

22,50€ para niños.
Los precios no incluyen bebidas.
Plazas limitadas. Se requiere reserva.

WhatsApp: +351 918 267 094
T.: +351 281 001 306
E: fuel.rsv@theprimehotels.com

The PR1ME
Energize
Hotel
Algarve

1 — e

ÈVÈÏ
RESTAURANT
by Chikell