

Ceia de Natal

— 24 DEZEMBRO | 19H30 —

COUVERT

Azeitonas marinadas com ervas do Mediterrâneo
Manteiga aromatizada com alho confitado
Paté de atum com natas e orégãos
Húmus com limão e paprika (opção vegetariana)
Cenouras assadas à Algarvia

SOPA

Aveludado de abóbora com anis e croûtons aromatizados (vegetariano)

ENTRADA Tradicional

Ceviche de camarão com abacate e manga, servido com guacamole artesanal e chips de batata-doce crocante

Vegetariana

Tártaro de beterraba e laranja com creme de abacate e chips de batata-doce crocante

PRATO PRINCIPAL (PEIXE / VEGETARIANO)

Peixe

Lombo de bacalhau fresco confitado, acompanhado de açorda de bivalves, grelos salteados e crocante de broa de milho

Vegetariano

Risotto de espargos verdes e lima, finalizado com crocante de parmesão e azeite de trufa

PRATO PRINCIPAL (CARNE / VEGETARIANO)

Carne

Carré de borrego em sous vide, servido com puré de batata trufado, nabijas salteadas e pak choi glaceado, com jus de carnes reduzido e ervas aromáticas

Vegetariano

Ravioli de ricotta e espinafres, com lascas de parmesão e crocante de broa

SOBREMESA

Mesa de doces natalícios tradicionais e contemporâneos

45€

22,50€ para crianças.
Valores não incluem bebidas.
Lugares limitados. Necessária reserva.

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

The PR1ME
Energize
Hotel
Algarve
1—e

FUEL
RESTAURANT
by Chalkdust