



ALMOÇO DE NATAL

25 de dezembro

COUVERT

Pão, manteigas aromatizadas e azeite virgem extra aromatizado, com flor de sal e vinagre balsâmico

ENTRADA

Sopa rica de peixes com poejo

PRATOS PRINCIPAIS

Peixe

Tentáculo de polvo assado no forno, aromatizado com alecrim e alho, esmagada de batata-doce, grelos salteados e molho de pimentos assados

Carne

Chambão de borrego lentamente confitado em vinho do Porto e alecrim, com castanhas, puré de batata e legumes da época glaceados

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei • Rabanadas • Leite-creme • Arroz-doce
Aletria • Fruta laminada • Mousse de chocolate
Tábua de queijos da região com compota caseira

Cherry Sculpture Hotel

Paul • Covilhã

www.cherrycovilha.pt | info@cherrycovilha.pt

+351 275 961 101

(chamada para a rede fixa nacional)

+351 961 831 393

(chamada para a rede móvel nacional)