



Menus de
Natal



HOTEL DO SADO BUSINESS & NATURE



JANTAR DE CONSOADA

Menu 35€*

- Entradas -

- . Torricado de peixe da nossa costa com emulsão de coco e lima;
- . Creme de castanhas com abóbora com palitos de queijo de azeitão e sementes de sésamo.

- Prato de Peixe -

- . Corvina assada, maionese de sapateira e espargos verdes salteados;
- . Lombo de bacalhau no forno com puré de batata e aipo, grelos salteados e molho de tomate seco.

- Prato de Carne -

- . Supremo de frango recheado com espinafres e farinheira com misto de legumes assados;
- . Lombinho de porco com esmagado de batata doce e hortelã e crocante de parmesão.

- Sobremesa -

- . Arroz doce com leite de coco e cardamomo;
- . Bebinca das sete folhas;
- . Pavlova de inverno.

- Petit Four -

- . Esses de Azeitão

- Bebidas -

Águas, Refrigerantes, Vinho Regional e Café ou Infusões



Alojamento

70€ Quarto Duplo

25€ Cama Extra

ALMOÇO DE NATAL

Menu 45€*

- Entradas -

- . Chowder de marisco com pétalas de tomate e garoupa braseada;
- . Peito de pato fumado com puré de maçã reineta e pêra cozida em vinho tinto.

- Prato de Peixe -

- . Lombo de robalo sobre gratinado de batata violeta, feijão manteiga, rabanete e cremoso de beterraba;
- . Pargo no forno com mil folhas de legumes, molho beurre blanc e espuma de salicórnia.

- Prato de Carne -

- . Medalhão de vitela branca com puré de cheróvias, cogumelos shiitake salteados e mini cenoura confitada em azeite e alecrim;
- . Carré de borrego com tapenade de pistachios e mascarpone, creme de castanhas e batata em prata com maionese fumada de bacon e ervas.

- Sobremesa -

- . Pêra Belle Helene;
- . Torrija ou Rabanada;
- . Mousse de avelãs tostadas com chocolate quente.

- Bebidas -

Águas, Refrigerantes, Vinho Regional e Café ou Infusões

A escolha da opção deve ser feita até dia 20 de Dezembro

*Crianças até aos 3 anos: Oferta; dos 4 aos 11 anos: 50%

Inclui IVA à taxa legal em vigor

Bebidas: é considerada 1 garrafa de vinho para cada 4 pessoas. Garrafas adicionais: 8.50 €/garrafa para vinho da casa.

Outros vinhos, ao consumo.

Menu Kids.

Consulte-nos

Todas as reservas estão sujeitas a confirmação de disponibilidade por parte do Hotel.

A confirmação da reserva só é efetiva com o pagamento de 50% do valor total. O restante pagamento poderá ser efetuado até 1 dia antes.

Será devolvido o sinal pago, caso o evento não possa ser realizado, como consequência de limitações decorrentes da pandemia COVID 19, decretadas pelas entidades competentes.

A lotação dos espaços de restauração foi reduzida, por forma a garantir as distâncias de segurança, de acordo com as normas em vigor.

É obrigatório o uso de máscara na circulação nos espaços comuns do Hotel e nas zonas de refeição, fora da mesa.

É assegurada a higienização das mesas com produtos recomendados antes e depois de cada serviço.

Todos os motivos decorativos nas mesas estão temporariamente retirados, de acordo com as recomendações da DGS, por motivos de Saúde Pública.

