



*Eufémia*  
*Christmas*  
MENUS de DEGUSTAÇÃO



## menu I

### COUVERT

Pão, Manteiga de Ervas,  
Tapenade de Azeitona Verde e  
Húmus de Beterraba

### AMUSE BOUCHE

SALADA DE QUEIJO FRESCO  
Miscelânea de Alfaces,  
Beterraba, Rabanetes e  
Vinagrete de Frutos Vermelhos

### ATUM CORADO

Batata-doce, Espinafres e Molho  
Verde

ou

### TORNEDÓ DE NOVILHO

Batata Fondant, Beringela  
Fumada, Cenoura Confitada e  
Molho de Vinho Tinto

### SOBREMESA

Fondant de Caramelo com  
Gelado de Baunilha



## menu II

### COUVERT

Pão, Manteiga de Ervas,  
Tapenade de Azeitona Verde e  
Húmus de Beterraba

### AMUSE BOUCHE

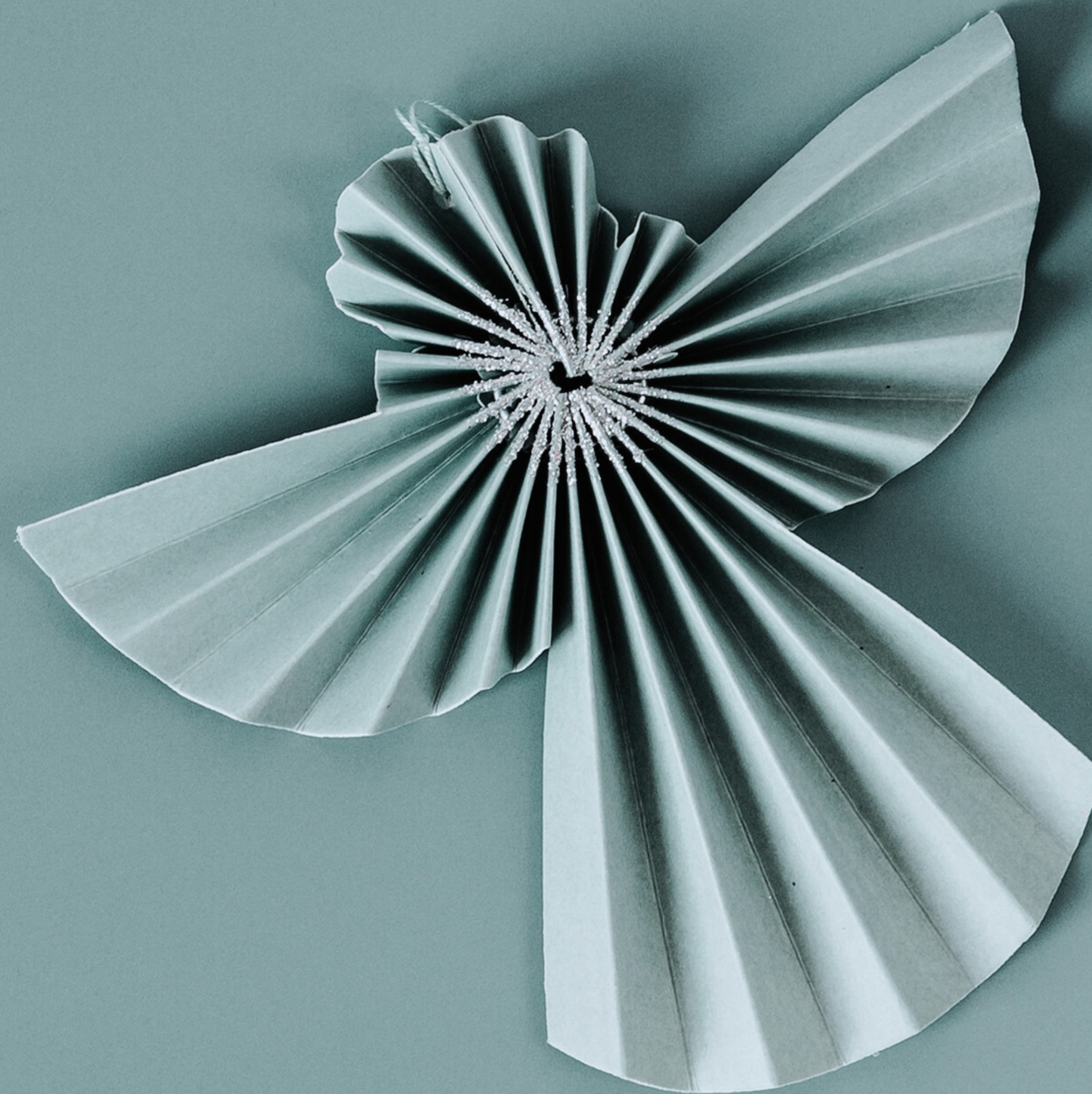
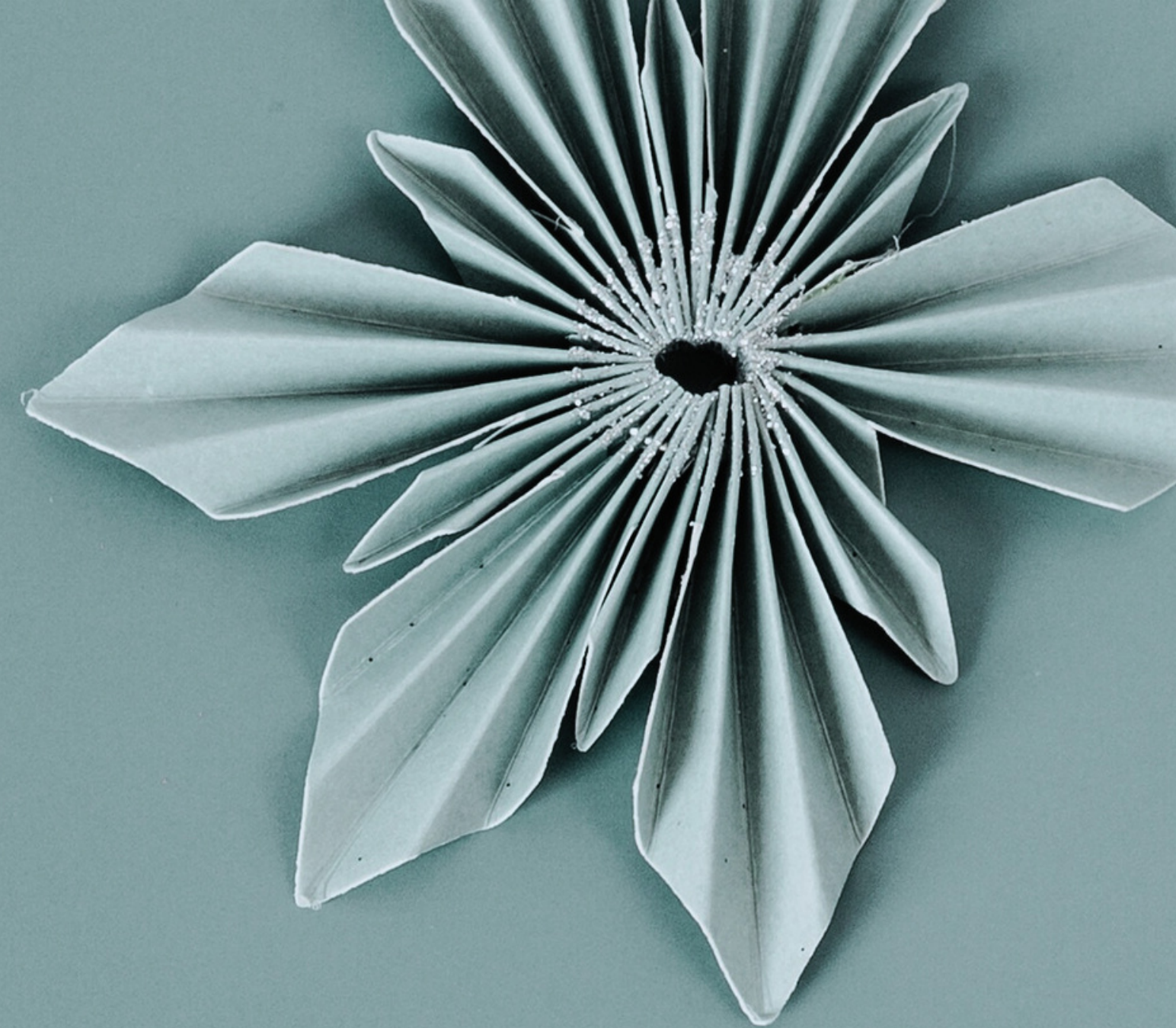
SALADA DE POLVO  
Alfaces da Horta, Pico de Gallo e  
Azeite de Alho Negro

### BISQUE DE CAMARÃO

VEJA  
Rosti de Batata, Juliana de  
Legumes e Molho Meunière

BOCHECHA DE NOVILHO  
Puré de Batata, Cenoura Vichy e  
Jus de Vinho Abafado

SOBREMESA  
Panacota de Baunilha e  
Texturas de Ananás



## preços e condições

| MENU I            | MENU II           |
|-------------------|-------------------|
| 31.00€ por pessoa | 41.00€ por pessoa |

### SUPLEMENTO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto da nossa Seleção, refrigerantes, água mineral e gaseificada, café e chá.

### OUTRAS INFORMAÇÕES

Menus disponíveis de 10 de novembro a 23 de dezembro para grupos superiores a 10 pessoas.

E-mail de reserva [eufemia@antilliahotel.com](mailto:eufemia@antilliahotel.com)

Reservar, no mínimo, com 4 dias de antecedência.

Todas as taxas incluídas.

