



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

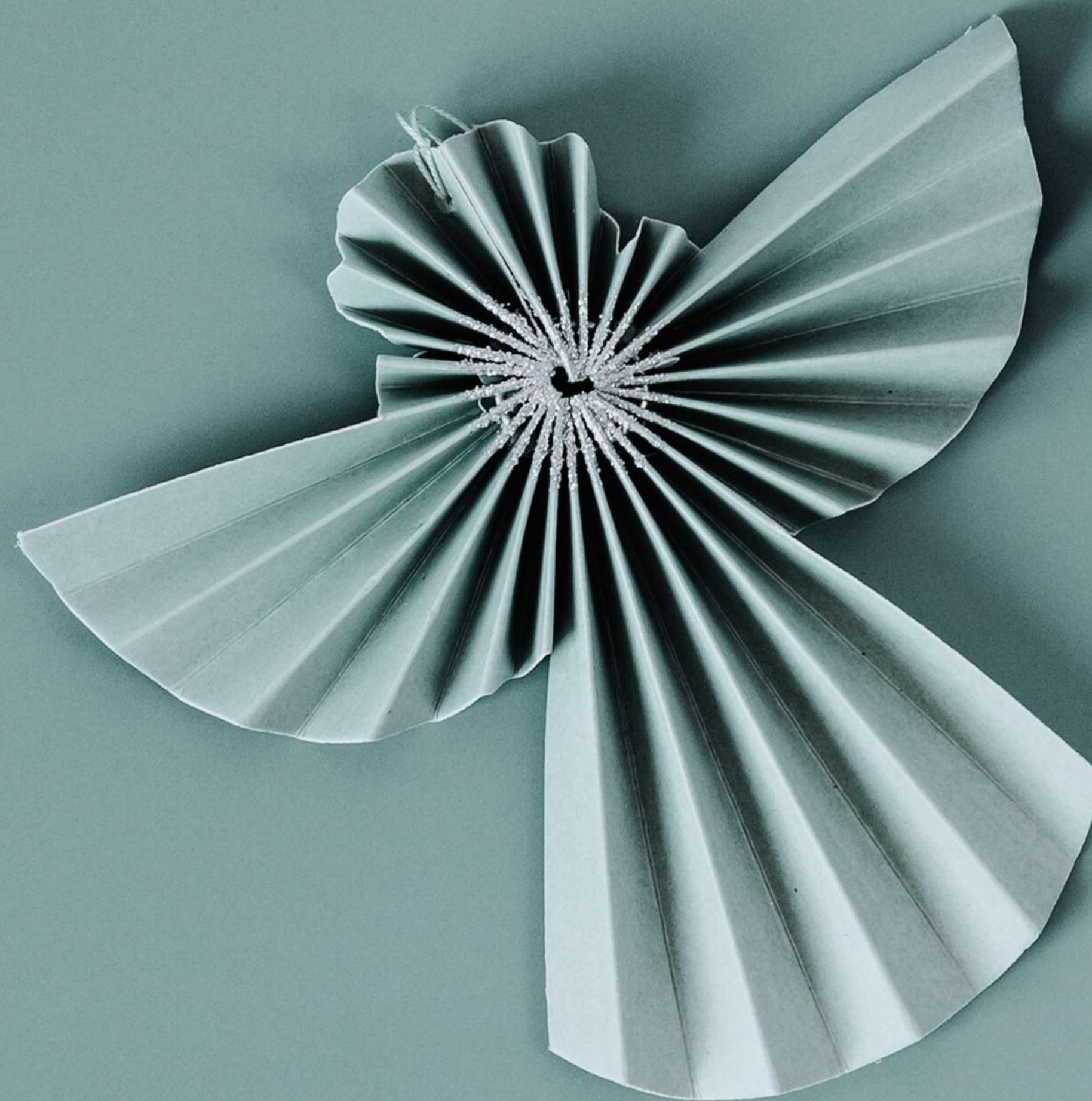
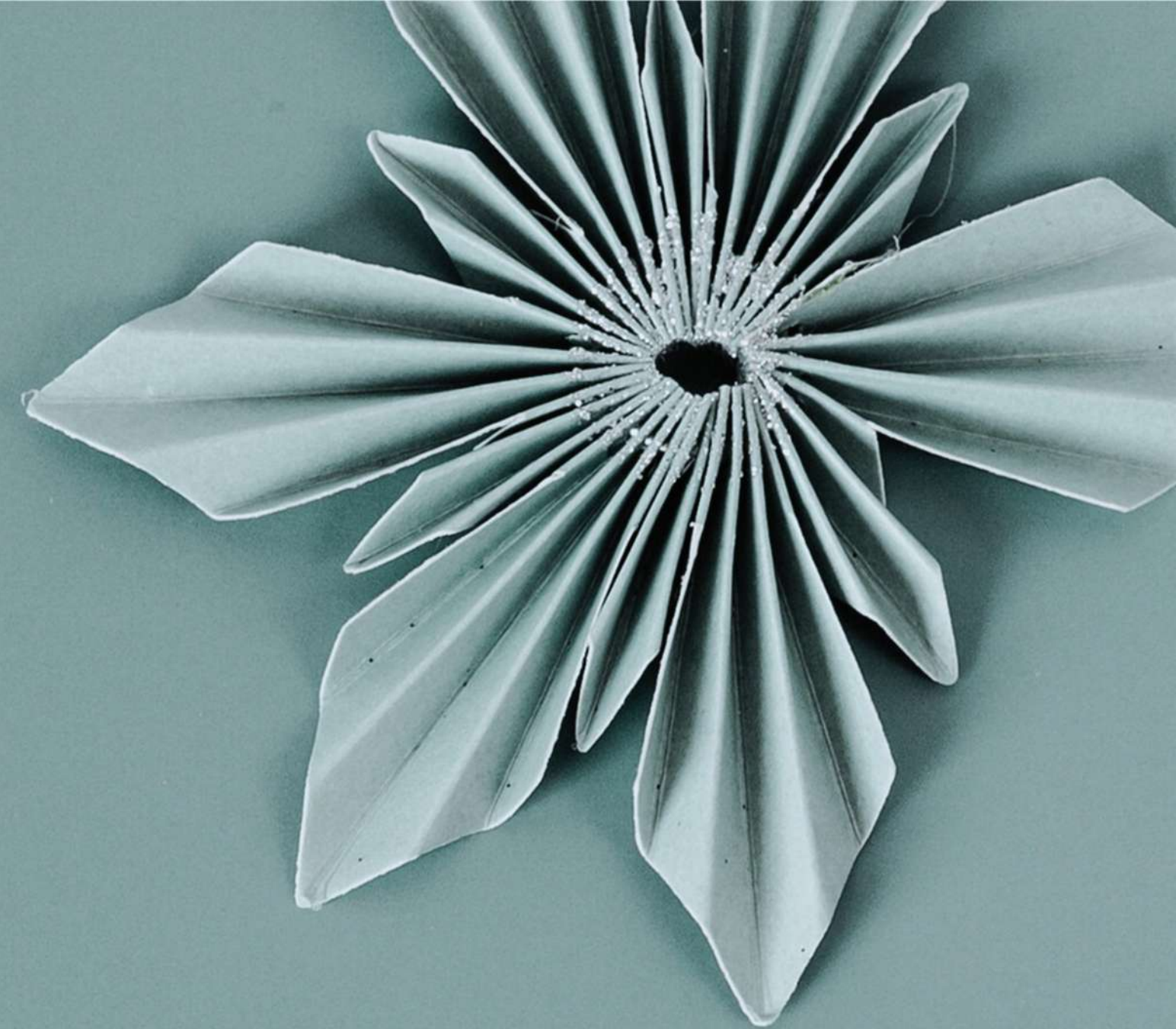
SALADA DE POLVO
Alfaces da Horta, Pico de Gallo e
Azeite de Alho Negro

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

Reservar, no mínimo, com 4 dias de antecedência.

Todas as taxas incluídas.

