Celebre o Natal connosco

JANTAR DE NATAL

24 DEZEMBRO

ALMOÇO DE NATAL

25 DEZEMBRO

FORNO DA TELHA

24 DEZEMBRO

JANTAR DE NATAL

19:00 - 19:45
RECEÇÃO DE BOAS-VINDAS

ESPUMANTE DO ALENTEJO E OSTRA DA RIA FORMOSA
Ostra, Maçã Verde, Ponzu e Caviar
Espumante Quinta dos Cravos Blanc de Blanc

19:45
JANTAR DE NATAL

COUVERT
Pão Artesanal de Fermentação Natural
Manteiga Fumada com Trufa
Azeitonas Marinadas
Azeite Virgem Extra Premium Forno da Telha

BOAS-VINDAS DO CHEF
Pastel de Bacalhau Crocante, Creme de Alho Assado
e Caviar de Azeite Virgem Extra
Vinho Lobatinha Rosé (enólogo Andrés Herrera)

CARABINEIRO DA COSTA VICENTINA
Carabineiro Grelhado, Xerém de Milho,
Couve Portuguesa e Azeite de Coentros
Vinho Lobatinha Rosé (enólogo Andrés Herrera)

LOMBO DE BACALHAU
Bacalhau Confitado, Puré de Grão Trufado
e Grelos Salteados
Vinho Lobatinha Blanc de Noir
(enólogo Andrés Herrera)

PERU DE NATAL À MESA
Peru Assado, Puré de Castanha, Cogumelos Selvagens,
Marmelo Alentejano e Jus de Vinho Trincadeira
Vinho Lobatinha Colheita Selecionada Tinto
(enólogo Andrés Herrera)

ROMÃ DO JARDIM DO FORNO DA TELHA
Sorbet de Romã, Hortelã e Espumante Português

MESA DE SOBREMESAS TRADICIONAIS
Bolo-rei Tradicional
Lampreia de Ovos
Arroz-doce Tradicional
Rabanadas de Vinho do Porto
Sonhos de Abóbora com Açúcar e Canela
Azevias de Grão, Amêndoa e Canela
Filhoses de Abóbora
Tronco de Natal de Chocolate
Mousse de Chocolate com
Azeite Forno da Telha e Flor de Sal

71€ por pessoa
Menu e bebidas incluídas

BAR ABERTO DE DIGESTIVOS - 8€ POR PESSOA
Licores, Whisky, Rum, Vodka, Brandy, Gin, Vinho do Porto, Licor Beirão
Cocktail Black Russian (Vodka e Café), Cocktail Porto Flip (Vinho do Porto, Brandy)
Cocktail Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer), Cocktail Whisky Sour (Whisky, Lima, Açúcar)

FORNO DA TELHA

Informações e reservas: info@fornodatelha.pt • +351 911 120 778

25 DEZEMBRO

ALMOÇO DE NATAL

12:00 - 15:30

COUVERT

Pão artesanal de Fermentação Natural
Manteiga de Bolota e Flor de Sal
Azeitonas Marinadas com Ervas do Alentejo
Azeite Virgem extra Forno da Telha

ENTRADAS - À MESA

Seleção de Sabores tradicionais do Alentejo, para partilhar
Ovos Mexidos com Farinheira Alentejana
Salada de Favas com Enchidos Caseiros
Tábua de Queijos Alentejanos com Compotas Artesanais do Forno da Telha
Tábua de Enchidos Tradicionais Alentejanos

PEIXE

Bacalhau com Couve Portuguesa, Batata Confitada em Azeite e Alho-Roxo

CARNE

Pá de Borrego no Forno da Telha, Batata à Padeiro e Grelos Avinagrados

SOBREMESA

O Nosso Carrinho Doce de Natal
seleção de Doces Tradicionais de Natal,
com a assinatura do Forno da Telha

62€ por pessoa
Menu e bebidas incluídas

BAR ABERTO DE DIGESTIVOS - 8€ POR PESSOA

Licores, Whisky, Rum, Vodka, Brandy, Gin, Vinho do Porto, Licor Beirão
Cocktail Black Russian (Vodka e Café), Cocktail Porto Flip (Vinho do Porto, Brandy)
Cocktail Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer), Cocktail Whisky Sour (Whisky, Lima, Açúcar)

FORNO DA TELHA

Informações e reservas: info@fornodatelha.pt • +351 911 120 778