Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

CEIA, 24 DE DEZEMBRO
SUPPER, DECEMBER 24th

ENTRADAS
STARTERS

Seleção de pães e manteigas | *Bread and toats selection*
Pastelaria salgada | *Salty pastries*
Azeitonas marinadas | *Marinated Olives*
Tábua de queijos e enchidos | *Cheese and cold cuts selection*
Salada de polvo | *Octapus Salad*
Camarão e mexilhão| *Shrimp and Mussel*
Pimentos padrón | *Padrón Peppers*

Caldo verde com chouriço | *Green Cabbage soup with chorizo*

PRATO PRINCIPAL
MAIN COURSE

Bacalhau cozido | *Boiled Cod*
Polvo à lagareiro | *"Lagareiro" Octapus*
Lombo de porco assado | *Roasted Pork Loin*
Roti de peru | *Turkey Meatloaf*

SOBREMESAS
DESSERTS

Fruta laminada | *Sliced Fruit*
Aletria | *Vermicelli*
Tronco de Natal | *Christmas Cake*
Rabanadas | *French Toasts*
Bolo rei | *King Cake*
Bolo rainha | *Queen Cake*
Broas castelares | *Castelar Cookies*

PESTANA
POUSADAS de PORTUGAL
MONUMENT & HISTORIC HOTELS