

## CONSOADA - MENU

## CHRISTMAS EVE DINNER

### Entrada

Creme de Feijão Branco  
com Crumble de Farinheira e Hortelã

### Starter

White Bean Creamy Soup with "Farinheira"  
Crumble and Mint

### Prato Principal

Bacalhau Confitado em Azeite Virgem,  
Creme de Grão, Couve em Alho e Uva Dourada

### Main Dish

Cod Confit in Virgin Olive Oil,  
Chickpea Puree, Garlic Cabbage

Carré de Cordeiro em Crosta  
de Ervas, Puré de Castanha e Grelas ao Vapor

Lamb Carré in a Crust of Herbs,  
Chestnuts Puree and Steamed Sprouts

### Buffet de Sobremesas Natalícias

### Buffet of Traditional Christmas Desserts

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Rabanadas               | French Toast          |
| Creme de Leite Queimado | Crème Brûlée          |
| Pudim de Ovo            | Egg Pudding           |
| Arroz-doce              | Portuguese Sweet Rice |
| Bolo Rei                | "Bolo Rei"            |
| Sonhos de Abóbora       | Pumpkin Fried Sweets  |
| Aletria                 | "Aletria"             |
| Salada de Fruta         | Fruit Salad           |

Bebidas incluídas



Drinks included

**FAÇA A SUA RESERVA**  
**MAKE YOUR RESERVATION**

(+351) 218 413 051  
[reservations@neyahotels.com](mailto:reservations@neyahotels.com)

Nota: Opções vegetarianas disponíveis mediante solicitação . Note: Vegetarian options available on request.