

IT'S CHRISTMAS TIME

**EAT, DRINK
& BE MERRY**

**RESERVATION REQUIRED | RESERVA NECESSÁRIA
VALID FROM 6TH NOVEMBER TO 21ST DECEMBER
VÁLIDO DE 06 DE NOVEMBRO ATÉ 21 DE DEZEMBRO**

PLEASE REQUEST "FESTIVE SEASON MENU GROUP" WHEN MAKING YOUR RESERVATION.
MINIMUM OF 8 PEOPLE FOR THIS SPECIAL MENU. RESERVATION SUBJECT TO AVAILABILITY.

*POR FAVOR, SOLICITE "MENU FESTIVO PARA GRUPOS" NO MOMENTO DA SUA RESERVA.
MÍNIMO DE 8 PESSOAS PARA ESTE MENU. RESERVA MEDIANTE DISPONIBILIDADE.*



MENU HOLLY

48€

STARTERS | ENTRADAS

YOUR CHOICE - À SUA ESCOLHA

CHICKEN PIRI-PIRI CROQUETTES WITH SPICY CHILLI & LIME MAYO OR LAMB CROQUETTES WITH MINT MAYO
CROQUETES DE FRANGO PIRI-PIRI COM MAIONESE PICANTE DE LIMÃO OU BORREGO COM MOLHO DE MENTA

FILO GOATS CHEESE TARTLET, TOPPED WITH FIG PURÉE, SERVED ON A BED OF ROCKET & FINISHED WITH A
HONEY DRIZZLE

TARTELETES DE QUEIJO DE CABRA, RECHEADAS COM PURÉ DE FIGO, SERVIDAS EM CAMA DE RÚCULA
& FINALIZADA COM MEL

URUGUAYAN EMPANADAS (CHOOSE FROM) - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO
EMPANADAS URUGUAIAS (À ESCOLHA) - CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

CAPRESE SALAD - MOZZARELLA, FRESH & SUN-DRIED TOMATOES, TOASTED ALMONDS, ROCKET & PESTO
SALADA CAPRESE - TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE SECO, AMÊNDOAS TORRADAS, RÚCULA & PESTO

OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATOES & PESTO, SERVED WITH CROSTINI'S
QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO, COM TOMATE, PESTO & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

TO SHARE - PARA PARTILHAR

BRASERO MIXED GRILL - SIRLOIN, RIB EYE, CHICKEN BREAST & CHORIZO
BRASEIRO MISTO DA NOSSA GRELHA - VAZIA, ACÉM, PEITO DE FRANGO & CHORIZO

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD
BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

SAUCES: CHIMICHURRI | PEPPER | MUSHROOM SAUCE
MOLHOS: CHIMICHURRI | PIMENTA | COGUMELOS

DESSERTS | SOBREMESAS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

SHARING DESSERT PLATTER
SALTED CARAMEL BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM, ORANGE CREME BRULÉE
& DULCE DE LECHE CHEESECAKE
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO COM GELADO DE BAUNILHA, CREME BRULÉE DE LARANJA
& CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLuíDAS
HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKLING WATER (1/2 BOTTLE PP)
& COFFEE (SPECIALITY COFFEE NOT INCLUDED)
VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS (1/2 GARRAFA
POR PESSOA)
& CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLuíDOS CAFÉS ESPECIAIS)

MENU SANTA

58€

STARTERS | ENTRADAS

YOUR CHOICE - À SUA ESCOLHA

MIXED TEMPURA - PRAWN, CALAMARES & VEGETABLES
MISTO DE TEMPURAS - CAMARÃO, CALAMARES & VEGETAIS

FILLET STEAK SALAD, WITH LETTUCE, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, CASHEW NUTS, CHILLI, HONEY
MUSTARD DRESSING & CHIVES

SALADA COM BIFE DE LOMBO FATIADO E SALTEADO, COM MOLHO TERYAKI, CEBOLA ROXA, TOMATE
CEREJA, CASTANHA DE CAJU, MALAGUETA, MOLHO DE MOSTARDA, MEL & CEBOLETO

URUGUAYAN EMPANADAS - BEEF, BBQ PULLED PORK OR CHEESE, ONION & OREGANO
EMPANADAS URUGUAIAS- CARNE, PORCO DESFIADO OU QUEIJO, CEBOLA & OREGÃOS

CAPRESE SALAD - MOZZARELLA, FRESH & SUN-DRIED TOMATOES, TOASTED ALMONDS, ROCKET & PESTO
SALADA CAPRESE - TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE SECO, AMÊNDOAS TORRADAS, RÚCULA & PESTO

OVEN MELTED PROVOLONE CHEESE, OREGANO, CHERRY TOMATOES & PESTO, SERVED WITH CROSTINI
QUEIJO PROVOLONE DERRETIDO NO FORNO, COM TOMATE, PESTO & OREGÃOS

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

FROM THE GRILL - DA NOSSA GRELHA

CHATEAUBRIAND, SERVED SLICED WITH BERNAISE SAUCE
CHATEUBRIAND, SERVIDO FATIADO COM MOLHO BERNAISE

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE - PARA PARTILHAR

HAND CUT POTATO FRIES, SPINACH GRATIN & MIXED SALAD
BATATAS FRITAS CASEIRAS, ESPINAFRE GRATINADO & SALADA MISTA

DESSERTS | SOBREMESAS

YOUR CHOISE - À SUA ESCOLHA

SALTED CARAMEL BROWNIE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
BROWNIE DE CARAMELO SALGADO, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR

BANOFFEE PIE- WHITE CHOCOLATE SHELL, SAUTÉED BANANA & DULCE DE LECHE, TOPPED WITH
BANANA TEXTURES & WHIPPED CREAM
CASCA DE CHOCOLATE BRANCO, BANANA SALTEADA & DOCE DE LEITE, FINALIZADA COM TEXTURAS
DE BANANA & CHANTILLY

APPLE CRUMBLE, SERVED WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR

INCLUDED DRINKS | BEBIDAS INCLUÍDAS
HOUSE RED OR WHITE WINE (1/2 BOTTLE PP), STILL AND SPARKILING WATER (1/2 BOTTLE PP)
& COFFEE (SPECIALITY COFFEE NOT INCLUDED)
VINHO DA CASA TINTO OU BRANCO (1/2 GARRAFA POR PESSOA), ÁGUA COM E SEM GÁS
(1/2 GARRAFA POR PESSOA)
& CAFÉ (NÃO ESTÃO INCLUÍDOS CAFÉS ESPECIAIS)