memmo BALEEIRA

MENU CONSOADA | *CHRISTMAS EVE MENU*

24 de dezembro | *24th December*

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Pão Regional Massa Mãe, Broa de Milho Caseira, Azeite Virgem Extra, Manteiga,
Presunto 100% Bolota Alentejano, Cenoura Baby à Algarvia, Bola de Enchidos Regionais,
Brandade de Bacalhau, Recheio de Sapateira, Gamba do Algarve e Salada de Polvo à Portuguesa

Regional Sourdough Bread, Homemade Cornbread, Extra Virgin Olive Oil, Butter,
100% Acorn-Fed Alentejo Iberian Ham, Algarve-Style Baby Carrots, Traditional Portuguese Bread with Regional Cured Meats,
Salt Cod Brandade, Portuguese Spider Crab Filling, Algarve Praw and Traditional Portuguese Octopus Salad

PEIXE | *FISH*

Bacalhau Assado em Forno a Lenha com Batata e Couve e Cebolada
Wood-fired Roasted Salt Cod with Potatoes, Cabbage and Slow-Cooked Onions

CARNE | *MEAT*

Paletilha de Cabrito com Arroz de Forno
Roasted Goatling Leg and Traditional Oven-Baked Rice

BUFFET DE SOBREMESAS | *DESSERTS BUFFET*

Sonhos
Portuguese Christmas Doughnuts

Rabanadas
Portuguese French Toast

Tronco de Natal
Traditional Christmas Chocolate Yule Log

Arroz-Doce
Rice Pudding

Pudim de Leite
Milk Pudding

Leite Creme de Lúcia Lima
Lemon Verbena Créme Brûlée

Fruta Laminada
Fresh Sliced Fruit

Farófias
Portuguese Floating Islands

Bolo Húmido de Chocolate
Moist Chocolate Cake

Tábua de Queijos
Selection of Portuguese Cheeses

80€ por pessoa
80€ per person

IVA incluído à taxa legal em vigor. | *VAT included.*

memmo BALEEIRA

MENU VEGAN CONSOADA | *CHRISTMAS EVE'S VEGAN MENU*

24 de dezembro | *24th December*

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Pão Regional Massa Mãe, Broa de Milho Caseira, Tapenade, Azeite Virgem Extra, Crudites de Legumes, Hummos, Muhamara, Chamuças de Vegetais, Empanadilha Vegan, e

Regional Sourdough Bread, Homemade Cornbread, Olive Tapenade, Extra Virgin Olive Oil, Fresh Vegetable Crudités, Hummus, Muhammara, Vegetable Samosas, Vegan Empanadillas, Beetroot Carpaccio and Algarve-Style Baby Carrots

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Abóbora Hokkaido Assada, Puré de Couve-flor e Pistácio
Roasted Hokkaido Pumpkin, Cauliflower Purée and Pistachio

***

Dahl de Lentilhas, Babaganoush e Tomate Confit
Lentil Dahl, Smoky Babaganoush and Confit Tomatoes

SOBREMESA | *DESSERT*

Pudim de Tapioca, Brownie de Batata-Doce e Sorbet de Framboesa
Tapioca Pudding, Sweet Potato Brownie and Raspberry Sorbet

80€ por pessoa
80€ per person

IVA incluído à taxa legal em vigor. | *VAT included.*

memmo BALEEIRA

MENU ALMOÇO DE NATAL | *CHRISTMAS MENU*

25 de dezembro | *25th December*

ENTRADAS | *STARTER*

Cappuccino de Castanha com Trufa Negra
Chestnut Cappuccino with Black Truffle

OU | *OR*

Tártaro de Atum Rabilho, Manga e Puré de abacate
Bluefin Tuna Tartare with Mango and Avocado Purée

OU | *OR*

Gambas ao Alho
Garlic Prawns

PRATO PRINCIPAL | *MAIN DISH*

Desfeita de Bacalhau
Tradicional Cod Fish with Onions, Potato and Cabbage

OU | *OR*

Balotine de Borrego, Esparregado, Batata Confitada e Pickles Cebola Roxa
Lamb Ballotine, Creamed Spinach, Confit Potato and Red Onion Pickled

OU | *OR*

Raviolis de Ricota com Espinafres
Ricotta and Spinach Ravioli

SOBREMESA | *DESSERT*

Rabanada com Gelado de Canela
French Toast and Cinnamon Ice Cream

OU | *OR*

Arroz Doce Tradicional
Tradicional Rice Pudding

35€ por pessoa (bebidas não incluídas)
35€ per person (drinks not included)

IVA incluído à taxa legal em vigor. | *VAT included.*