



MENU CONSOADA | CHRISTMAS EVE MENU
24 dezembro | December 24th

COUVERT

Pão regional de massa mãe, broa de milho caseira, manteiga e azeite virgem extra
Local sourdough bread, homemade cornbread, butter and extra virgin olive oil

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Bôla de enchidos
Portuguese smoked sausages loaf

Muxama de atum de Sagres
Cured tuna muxama from Sagres

Presunto 100% bolota alentejano
100% acorn-fed Alentejo cured ham

Bolinho de bacalhau crocante
Traditional codfish cakes

Gamba do Algarve marinada em malagueta
Algarve prawn marinated in chili

Cenouras baby à algarvia
Algarvian-style baby carrots

Rillette de porco preto
Pork rilette

Arvad Rosé, Algarve

PEIXE | FISH

Lombo de bacalhau assado, batata confitada, couve lombarda e azeite extra virgem
Roasted codfish, confit potato, cabbage and extra virgin olive oil
Cabrita Reserva Branco, Algarve

CARNE | MEAT

Cabrito assado em lenha com tradicional arroz de forno
Roasted lamb with smoked sausages rice
João Clara Tinto, Algarve

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



MENU CONSOADA VEGAN | CHRISTMAS EVE VEGAN MENU
24 dezembro | December 24th

COUVERT

Pão regional de massa mãe, broa de milho caseira em forno de lenha, azeite virgem extra do Alentejo, manteiga de azeitona
Regional sourdough bread, homemade cornbread baked in a wood-fired oven, extra virgen olive oil from Alentejo, olive butter

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Crudités de Legumes
Vegetable crudités

Hummus
Hummus

Muhammara
Muhammara

Chamuças de vegetais
Vegetable samosas

Empanadilha
Vegetable pie

Carpaccio de beterraba
Beetroot carpaccio

Cenouras baby à algarvia
Algarvian-style baby carrots

Arvad Rosé, Algarve

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Beringela grelhada, grelos e batata nova com pimentão fumado
Grilled eggplant, turnip greens and potato with smoked paprika
Cabrita Reserva Branco, Algarve

Abóbora Hokaido assada com couve e puré cremoso de aipo
Roasted Hokaido pumpkin with cabbage and creamy celery purée
João Clara Tinto, Algarve

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



BUFFET SOBREMESAS | DESSERTS BUFFET

24 dezembro | December 24th

Sonhos

Portuguese doughnuts

Rabanadas

Portuguese-style french toast

Tronco de Natal

Yule log cake

Arroz-doce

Rice pudding

Pudim de leite

Milk pudding

Leite creme de amêndoa do Algarve

Algarve almond crème brûlée

Fruta laminada

Sliced fresh fruit

Farófias

Portuguese sweet meringue with custard

Tábua de queijos regionais

Cheese board

Porto Vallado Tawny 10 years

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | *Please inform the team about any dietary restrictions.*



MENU ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH MENU
25 dezembro | December 25th

ENTRADAS | STARTERS

Creme de cogumelos selvagens com tomilho
Wild mushroom cream soup with thyme

Ou | Or

Tártaro de novilho com parmesão e tostas caseiras
Beef tartare with parmesan and homemade toasts

Ou | Or

Gambas ao alho com malagueta
Garlic prawns with chili

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Roupa velha
Traditional portuguese cod and vegetables dish

Ou | Or

Peru recheado tradicional
Traditional stuffed turkey

Ou | Or

Raviolis caseiros de abóbora
Homemade pumpkin ravioli

SOBREMESAS | DESSERTS

Rabanada caramelizada com gelado de baunilha
French toast with vanilla ice cream

Ou | Or

Leite creme de amêndoa do Algarve
Algarve almond crème brûlée

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.