



Menu Noite Natal

Christmas Night Menu

MENU

Espargos Verdes com molho holandês, salpicão de camarão

Green asparagus with hollandaise sauce and shrimp salad

Canelonni de Atum rabilho, nori, abacate, sementes de sésamo e wasabi

Bluefin tuna cannelloni, nori, avocado, sesame, and wasabi

Tártaro de Borrego com risotto de cogumelos

Lamb tartar with mushroom risotto

Bacalhau da Noruega confitado, cenouras, crumble de broa e leite de amêndoa

Confit Norwegian cod, carrots, cornbread crumble, and almond milk

Sorbet de Abacate e pimenta rosa em cama de morango marinado

Avocado and pink peppercorn sorbet on a bed of marinated strawberries

Leitão assado com maionese de laranja

Roast suckling pig with orange mayonnaise

Seleção de doces de Natal

Selection of Christmas sweets

€95 p/pessoa

per person

Seleção de vinhos incluídas | Selection of wines included

HOTEL
StoryTellers Palace
SÃO MARTINHO DO PORTO



Menu Dia de Natal

Christmas Day Menu

MENU

Aveludado de Couve Flor, pinhões e cremoso de manteiga de amendoim

Cauliflower, pine nut, and creamy peanut butter velvety

Tagliatelle com Ameijoas, mexilhões, camarão, coentros e parmesão velho

Noodles with clams, mussels, shrimp, cilantro, and aged Parmesan

Lombo de Corvina assada com cogumelos, couve, passas e alho negro

Roast sea bass loin with mushrooms, kale, raisins, and black garlic

Pernil de Borrego de leite no forno com anchovas, mini cenouras, cogumelos selvagens e chalotas caramelizadas

Roast lamb shank with anchovies, baby carrots, wild mushrooms, and caramelized shallots

Salada de Batatas, salada fresca com queijo e terrian de feijão verde com cogumelos gratinados

Potato salad, fresh cheese salad, and green bean terrine with gratin mushrooms

Seleção de doces de Natal

Selection of Christmas sweets

€75 p/pessoa

per person

Bebidas s/ álcool incluídas | Soft drinks included

HOTEL
StoryTellers Palace
SÃO MARTINHO DO PORTO