LUGAR MINAS DA CAVEIRA

24 DE DEZEMBRO · NOITE

# Menu de Consoada

*Há noites que cheiram a lareira e a canela, e sabem a reencontro.*

---

### COUVERT

Pão alentejano, azeitonas marinadas, manteiga aromatizada, patê de atum

*Para abrir a mesa devagar, como quem abre os braços.*

### ENTRADA

Creme de ervilhas, hortelã e crocante de presunto

*Verde de promessa, fresco de hortelã.*

### PRATOS PRINCIPAIS

#### A Alma da Consoada

Bacalhau do Atlântico, couve tradicional, batata, ovo, azeite e alho

*A mesa de sempre, o calor de quem volta.*

#### O Legado do Alentejo

Bochechas de porco preto ao Vinho do Porto com gratinado de batata

*Planície e lume lento, a memória do Alentejo.*

### SOBREMESA

#### Doce Tradição

Maçã assada com canela em Vinho do Porto

*Para adoçar a noite e demorar a despedida.*

---

*Alternativas vegetarianas e opções para crianças disponíveis mediante pedido.*

Informação sobre alergénios disponível.

LUGAR MINAS DA CAVEIRA

25 DE DEZEMBRO · ALMOÇO

# Menu de Natal

*Num recanto onde o tempo abranda, o Natal serve-se com calma.*

---

## COUVERT

Pão alentejano, azeitonas marinadas, manteiga aromatizada, rillette de porco preto

*Pequenos prazeres para começar a festa.*

## ENTRADA

Creme de abóbora e cenoura (v)

*Dourado como a luz que se acende na noite.*

## PRATOS PRINCIPAIS

### Polvo à lagareiro

Com puré de batata-doce e castanhas

*Do mar ao lume, com o azeite a cantar.*

### Peito de pato

Com molho de laranja e legumes

*Laranja de inverno, um sol pequeno à mesa.*

## SOBREMESA

Crumble de pêra bêbada

*Um desejo doce para fechar o Natal.*

---

(v) Vegetariano • Informação sobre alergénios disponível

*Alternativas vegetarianas e opções para crianças disponíveis mediante pedido.*