

Almoço de Natal



COUVERT

Seleção de Pães, Patê de Sardinhas Caseiro, Manteiga de Ervas e Azeite Virgem Extra 🌿🥛

AMUSE BOUCHE

Gravlax com Pepino e Agrião

ENTRADAS

Tártaro de Novilho em Brioche Caseiro

Maionaise de Couve-Flor, Caviar Fumado e Gema de Ovo Curada 🌿🥛

ou

Vieiras e Camarões Salteados

com Cenoura, Espargos Verdes, Beurre Blanc de Clementina e Endro 🥛

ou

Sopa de Castanha Trufada

com Vinho do Porto, Anis e 🌿🌱🥛
Espuma de Raiz de Aipo

PRATOS PRINCIPAIS

Corvina do Atlântico

com Chimichurri de Brócolus Grelhados e Molho de Açafrão 🥛

ou

Coxa de Peru Assada

com Batata Doce, Legumes Assados e Molho de Arando 🥛
ou

Risotto de Abóbora Hokkaido

com Mozzarella de Bufala e Endro 🌱🌿🥛

SOBREMESA

Brownie de Chocolate

com Mousse de Laranja, Aromatizado com Canela e Gelado de Baunilha 🌱🌿🥛

Petit Fours & Cafè

€75 por adulto

Inclui: um copo de prosecco

Por favor informe-nos das suas preferências com pelo menos 5 dias de antecedência em relação à data da reserva.

Para reservar uma mesa, contacte-nos através de www.uandco.pt



Vegetarian



Dried Fruits



Contains Gluten



Contains Dairy

MENU

Crianças



ENTRADA

**Sopa de Tomate
cremosa**

com Croutons 🌿 (D)

PRATO PRINCIPAL

Coxa de Peru Assada

com Batata Doce e Legumes Assados (D)

ou

U&Co Esparguete a Bolonhesa

🌿 (D)

SOBREMESA

Tiramisu 🌿 (D) 🍌

or

Duas Bolas de Gelado

Chocolate, Baunilha ou Morango (D)



€30 por Criança (até 12 anos)

Por favor informe-nos das suas preferências com pelo menos 5 dias de antecedência em relação à data da reserva.

**Para reservar uma mesa, contacte-nos através de
www.uandco.pt**



Vegetarian



Dried Fruits



Contains Gluten



Contains Dairy