

MENU DE
VÉSPERA
DE NATAL
CHRISTMAS EVE MENU

THE
EDITORY
OCEAN WAY
HOTEL



MENU DE VÉSPERA DE NATAL

CHRISTMAS EVE MENU

19H00 | 07H00 P.M.

AMOUSE-BOUCHE

Tartelete de batata-doce, foie gras, gel de vinho Madeira e flôr de sal
Sweet potato tartlet, foie gras, Madeira wine gel, and fleur de sel

ENTRADA | STARTER

Ravioli de castanha, caldo de cogumelo e azeite de trufa
Chestnut ravioli, mushroom broth, and truffle oil

PEIXE | FISH

Lombo de bacalhau confitado, puré de grão e lima com crocante de broa
Confit cod loin, chickpea and lime purée, and cornbread crumble

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Maracujá, hortelã
Passion fruit and mint

CARNE | MEAT

Bochecha de vitela a baixa temperatura, ratatouille de legumes batata fondant
Slow-cooked veal cheek, vegetable ratatouille, and fondant potato

SOBREMESA | DESSERT

Meia esfera de chocolate, crocante de especiarias e calda de tangerina
Chocolate half-sphere, spiced crunch, and tangerine syrup

78€
POR PESSOA
PER PERSON

-
- Menu especial de 5 pratos preparados pela Chef Ana Pinho e a sua equipa
Special 5-course menu prepared by Chef Ana Pinho and her team
 - Harmonização de vinhos (opcional 18,00€ por pessoa)
Wine pairing (optional 18,00€ per person)
 - Música ao Vivo
Live Music
 - Crianças até aos 12 anos: 50% desconto
Children up to 12 years: 50% discount
 - Reserva obrigatória
Reservation Required
-

INFORMAÇÕES E RESERVAS | *INFORMATIONS AND RESERVATIONS* :
T | +351 291 112 990
E | restaurante.oceanwayfunchal@editor-hotels.pt

