

RESTAURANTE
AUREA
ALMOÇO DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH



COUVERT

Pão de M.M, Manteiga dos Açores, Azeite HMB
M.M Bread, Azores Butter, HMB Olive Oil

ENTRADAS
STARTERS

Mommo Consomé de Bacalhau, Hortelã da Ribeira, Óleo de Coentros
Mommo Codfish Consommé with River Mint and Coriander Oil

Anticucho de Galo e os seus Miúdos com Mole de Chocolate
Rooster Anticucho with its Giblets and Squid Chocolate Mole

PRINCIPAIS
FIRST COURSES

Arroz Ronaldo Cremoso, Carabineiro com Emulsão de Bulhão Pato
Creamy "Ronaldo" Rice with Scarlet Shrimp and Bulhão Pato Emulsion

Presa de Porco Preto, Puré de Aipo Bola,
Acelgas grelhadas, Chimichurri e Jus
*Iberian Pork Collar with Celery Purée, Chard Cake,
grilled Chards, Chimichurri, and Jus*

SOBREMESA
DESSERT

Abade Priscos, Maçã Macerada em Porto Branco
e Canela de Ceilão, Sorvet de Limão e Tomilho de Limão
*Portuguese Pudding with Apple Macerated in White Port Wine
and "Ceilão" Cinnamon, served with Lemon and Lemon Thyme Sorbet*



95€ por pessoa/per person
(pairing HMB+ 35€pp opcional/optional)