

RESTAURANTE
AUREA
JANTAR DE NATAL
CHRISTMAS DINNER



COUVERT

Pão de Mafra, Broa de Milho, Brioche Cozido a Vapor,
Azeite HMB, Manteiga Rainha do Pico, Pasta de Sapateira

*Mafra Bread, Corn Bread, Steamed Brioche
HMB Olive Oil, "Rainha do Pico" Butter, Crab Pâté*

SNACKS

Coscorão de Forma, Piriquito e Citrinos
com Apontamentos de Hypnea Spinella e Ice Plant

*Traditional "Coscorão" Pastry, Piriquito and Citrus
with Notes of Hypnea Spinella Seaweed and Ice Plant*

Tartelete com Sabores de Ovos Escalfados com Ervilha e Enchidos

Tartlet with Poached Eggs, Peas, and Traditional Portuguese Cured Sausages

ENTRADAS
STARTERS

Lula, Molho XO, Puré de Couve-flor Caramelizada e Baunilha, Tortilha de Cadiz

Squid with XO Sauce, Caramelized Cauliflower and Vanilla Purée, Cádiz-style Tortilla

PRINCIPAIS
FIRST COURSES

Skrei, Grãozada de Sames, Kale Baby, Molho Huancaína, Pilpil

Skrei with Cod Tripe Stew, Kale, Huaycana and Pilpil Sauce

Wellington de Borrego, Foie Gras, Mil Folhas de Batata,
Cogumelos Selvagens, Jus de Borrego e Trufa Negra

*Lamb Wellington with Foie Gras, Potato Mille-Feuille,
Wild Mushrooms, Lamb Jus, and Black Truffle*

SOBREMESA
DESSERT

Tronco de Natal 3 Chocolates
e Sorvet de Frutos Vermelhos e Frutos Macerados

Three-Chocolate Bûche de Noël with Red Berry Sorbet and Macerated Fruits



125€ por pessoa/per person
(pairing HMB+ 35€pp opcional/optional)

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)