

Este Natal é Méeégico

Conheça o nosso Programa



SLEEP & NATURE

HOTEL & SPA



Entrada | Starter

Folhado de escabeche de aves
com salada de rebentos da época

*Poultry escabeche puff pastry with
seasonal sprouts salad*

Prato Peixe | Fish Dish

Bacalhau com azeite de alho frito,
grelos salteados e batatinha nova

*Codfish with fried garlic oil, sautéed
turnip greens, and new potatoes*

Prato Carne | Meat Dish

Perú recheado com castanhas de Marvão
e migas alentejanas

*Stuffed turkey with Marvão chestnuts
and Alentejo-style migas*

Bebida | Drink

Águas, refrigerantes, vinho,
cerveja e café

*Waters, sodas, wine, beer,
and coffee*

Sobremesa | Dessert

Azevias de Grão

Chickpea Fried Pastries

Bolo-rei e bolo-rainha

traditional portuguese cakes

Rabanadas

Portuguese French Toast

Filhoses

Pumpkin Doughnuts

Aletria

Sweet Vermicelli

Farófias

Portuguese Meringue Pudding

Toucinho do Céu

Almond Cake

Pão de Rala

Sweet Almond Cake

Fruta da Estação

Seasonal Fruit

Reserve Agora!

+351 266 009 970

res@sleepandnature.com





Entrada | Starter

Canja de lebre com hortelã
da ribeira

Hare broth with river mint

Prato Peixe | Fish Dish

Polvo à lagareiro com batatinhas
e legumes da época

*Octopus à lagareiro with potatoes and
seasonal vegetables*

Prato Carne | Meat Dish

Borrego assado com migas de
coentros e legumes da época

*Roasted lamb with coriander migas and
seasonal vegetables*

Bebida | Drink

Águas, refrigerantes, vinho,
cerveja e café

*Waters, sodas, wine, beer,
and coffee*

Sobremesa | Dessert

Azevias de Grão

Chickpea Fried Pastries

Bolo-rei e bolo-rainha

traditional portuguese cakes

Rabanadas

Portuguese French Toast

Sonhos

Portuguese Doughnuts

Arroz Doce

Rice Pudding

Pudim de Ovos e Medronho

Egg and Arbutus Berry Pudding

Tronco de Natal

Christmas Yule Log

Bolo de Chocolate

Chocolate Cake

Fruta da Estação

Seasonal Fruit

Reserve Agora!

+351 266 009 970

res@sleepandnature.com

