



CELEBRA O NATAL CONNOSCO

CELEBRATE CHRISTMAS WITH US

horta da
moura

MONSARAZ • ALENTEJO • PORTUGAL

24 DE DEZ
19H - 21:30H
SERVIÇO À CARTA
DECEMBER 24
7:00 PM – 9:30 PM
À LA CARTE SERVICEZ

MENU

JANTAR DE NATAL

CHRISTMAS DINNER

ENTRADAS NA MESA / STARTER

Ovos mexidos com espargos

Scrambled eggs with asparagus

Cogumelos salteados

Sautéed mushrooms

Queijo gratinado do Guadiana com
azeite e oréganos

Guadiana cheese au gratin with olive
oil and oregano

Presunto e paio alentejano

Ham and Alentejo sausage

Azeitonas e pão alentejano

Olives and Alentejo bread

SOPAS / SOUP

Creme de ervilhas com pão frito

Cream of pea soup with fried bread

BEBIDAS / DRINKS

Água

Water

Vinho Alentejano DOC _Seleção HDM

Alentejo DOC wine _HDM Selection

Refrigerantes

Soft drinks

Café

Coffee

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Bacalhau lascado, com

batatinhas e couve salteada

com crocante de broa

Shredded cod with potatoes and sautéed
cabbage with rispy cornbread

Perú com castanhas e arroz
selvagem

Turkey with chestnuts and wild rice

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

/ CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Arroz doce

Rice pudding

Mousse de Chocolate

Chocolate mousse

Bolo Rainha

Queen cake

Tronco de Natal

Christmas log

Filhoses

Sonhos de Abobora

Pumpkin doughnuts

50€

PREÇO/ PESSOA

PRICE / PERSON

Mínimo 10 participantes

/ Minimum 10 participants

*Crianças dos 5 aos 11 anos **20€** / *Children aged 5 to 11 **20€**

*Crianças 0 aos 4 **grátis** / *Children aged 0 to 4 **free**

MENU

ALMOÇO DE NATAL

CHRISTMAS LUNCH

ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

Saladas simples (Alface, Tomate; Cenoura; Pepino)
Simple salads (lettuce, tomato, carrot, cucumber)

Salada de orelha
Pig Ear salad

Salada de Fusili com feta, tomate cherry e pesto
Fusilli salad with feta, cherry tomatoes and pesto

Salada de Feijão frade com atum
Black-eyed bean salad with tuna

Salada de grão com polvo
Chickpea salad with octopus

Iscas de fígado de cebolada
Liver bites with onions

Febras em vinagrete
Steaks in vinaigrette

Quiche de legumes
Vegetable quiche

Presunto fatiado
Sliced ham

Queijo de cabra do Guadiana
Guadiana goat's cheese

ENTRADAS QUENTES / HOT STARTERS

Moelas de Tomatada /Gizzards in tomato sauce

Favas com Chouriço /Broad beans with chorizo

Ovos mexidos com farinheira /Scrambled eggs with farinheira

Pataniscas de bacalhau /Codfish cakes

Croquetes com mostarda /Croquettes with mustard

MENU INFANTIL / CHILDREN'S MENU

Almôndegas com esparguete / Meatballs with spaghetti

BEBIDAS / DRINKS

Água /Water

Vinho Alentejano DOC _Seleção HDM /wine

Refrigerantes /Soft drinks

Café /Coffee

SOPA / SOUP

Sopa rica de galinha caseira
Rich homemade chicken soup

PEIXE / FISH

Cação de coentrada com ameijoas
Cação de Coentrada with Clams

CARNE / MEAT

Perna de borrego no forno
com alecrim, batatinha e
grelos salteados
Roast leg of lamb with rosemary, potatoes
and sautéed turnip greens

SOBREMESAS / DESSERTS

Arroz doce
Rice pudding

Mousse de Chocolate
Chocolate mousse

Bolo Rainha
Queen's cake

Azevias

Tronco de Natal
Christmas log

Filhoses

Sonhos de Abóbora
Pumpkin fritters

45€

PREÇO/ PESSOA
PRICE / PERSON

Mínimo 40 participantes
/ Minimum 40 participants

*Crianças dos 5 aos 11 anos **22.5 €** / *Children aged 5 to 11 **€ 22.5**
*Crianças 0 aos 4 **grátis** / *Children aged 0 to 4 **free**