WISH
NATAL
RESORT

MENU DE NATAL 2026

MESA NATALINA

- PÃES RÚSTICOS
- CROSTINIS
- GRAVLAX DE SALMÃO
- FOLHADO DE BRIE COM MEL DE FRUTAS VERMELHAS
- QUEIJOS NOBRES
- FRIOS E EMBUTIDOS
- TERRINE DE PATO COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
- FRUTAS NATALINAS
- CARPACCIO DE ROSBIFE AO MOLHO DE MOSTARDA TRUFADA
- TERRINE DE QUEIJO DE CABRA COM PISTACHE
- AZEITONAS MARINADAS COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO
- CAPONATA DE BERINJELA COM NOZES
- TENDER GLACEADO AO MEL DE ESPECIARIAS E LARANJA

SALADAS

- MIX DE FOLHAS NOBRES
- CEVICHE DE CAMARÃO COM REDUÇÃO DE MARACUJÁ
- SALPICÃO COM NOZES
- SALADA DE ALHO PORÓ COM BRIE, MORANGO E AMÊNDOAS
- SALADA DE CAMARÃO COM MANGA
- PRESUNTO CRU COM FIGOS FRESCOS, REDUÇÃO DE BALSÂMICO E NOZES
- SALADA DE TENDER COM FRUTAS CÍTRICAS
- PUPUNHA GRELHADA
- CAPRESE DE BÚFALA COM PESTO DE MANJERICÃO E REDUÇÃO DE BALSÂMICO
- SALADA DE LAGOSTA COM EMULSÃO DE GRAPEFRUIT
- SALADA GREGA COM QUEIJO FETA
- SALADA DE GRÃO DE BICO COM BACALHAU
- BATATAS RECHEADAS COM CONFIT DE PATO

SOBREMESAS

- PUDIM DE DOCE DE LEITE

- TORTA FLORESTA NEGRA
- BÛCHE DE NOËL
- BOLO DE ROLO DE PISTACHE COM RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS
- MINI PARIS BREST
- MINI ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO
- MINI PAVÊ DE CHOCOLATE BELGA COM PRALINÉ DE AVELÃS
- TARTELETE DE JABUTICABA COM CREME DE BAUNILHA
- BISCOTTI DE AMÊNDOAS
- PANETONES E CHOCOTONES
- CHOCOLATES: TRUFAS, RASPAS, PLACAS E BOMBONS
- CRÈME BRÛLÉE DE MANJERICÃO
- VERRINE DE CAPIM LIMÃO DIET
- TAÇA DE FRUTAS VERMELHAS COM CALDA DE ESPECIARIAS (VEGANA)

ESTAÇÃO DOCE

- PAN PERDU COM CREME INGLÊS

GUARNIÇÕES

- MASSAS SECAS (LONGA E CURTA)
- MOLHO PUTTANESCA
- MOLHO 4 QUEIJOS
- ARROZ BRANCO
- ARROZ NATALINO
- LASANHA DE RAGU DE CORDEIRO COM CREME DE RICOTA
- FAROFA CROCANTE DE BRIOCHE COM DAMASCO, NOZES E CEBOLA CARAMELIZADA
- MINI LEGUMES GRELHADOS AO UÍSQUE BOURBON
- GRATIN DAUPHINOIS TRUFADO
- RATATOUILLE DE LEGUMES
- CAPPELLETTI DE DAMASCO E BRIE
- BATATAS HASSELBACK

SOPAS / CREMES

- BISQUE DE LAGOSTA
- VELOUTÉ DE ASPARGOS, ALHO PORÓ E CHIPS DE PARMA

PROTEÍNAS

- BACALHAU CONFITADO COM CEBOLAS CARAMELIZADAS
- CAMARÕES FLAMBADOS NA MANTEIGA DE SÁLVIA
- CORDON BLEU DE FRANGO A LA ANCIENNE
- FILÉ MIGNON AO VINHO DO PORTO
- DOURADO EM CROSTA DE ERVAS

TRINCHA

- PERU AO MOLHO DE JABUTICABA
- LEITÃO À PURURUCA
- CHESTER AO MOLHO DE LARANJA BAIA
- ABÓBORA CABOTIÁ RECHEADA COM COGUMELOS, CASTANHAS E FRUTAS SECAS (VEGANA)

ESTAÇÃO DE RISOTOS

- RISOTO DE PERA COM GORGONZOLA
- RISOTO DE FILÉ COM COGUMELOS SELVAGENS
- RISOTO DE CAMARÃO AO PÊSTO