MASA HOTEL
CAMPO GRANDE

24 Dezembro 2026

MENU JANTAR DINNER MENU

Entradas/Starter

CREME DE CENOURA E ABÓBORA ASSADA
COM GENGIBRE E NOZ-MOSCADA

CARROT AND ROASTED PUMPKIN SOUP
WITH GINGER AND NUTMEG

Creme aveludado e reconfortante, preparado com cenouras frescas e abóbora assada. Finalizado com gengibre e noz-moscada, é servido com croutons crocantes para contraste de textura.

Prato Principal/Main Course

LOMBO DE BACALHAU CONFITADO
COM CROSTA DE BROA DE MILHO E ERVAS

COD LOIN CONFIT WITH CORNMEAL AND HERB CRUST

Lombo de Bacalhau confitado em azeite virgem extra aromatizado com alho e louro, preservando toda a sua suculência e textura delicada.

Coberto com uma crosta de broa de milho, ligeiramente tostada com salsa e cebola caramelizada, que acrescenta contraste e profundidade de sabor.

Servido sobre cama de espinafres salteados e puré de grão, com redução de balsâmico envelhecido para um toque agridoce.

Sobremesa/Dessert

BUFFET DE SOBREMESAS

DESERT BUFFET

45€ POR PESSOA
PER PERSON

Info. Suplementar/Additional information

MENU SEM BEBIDAS INCLUÍDAS

NÃO VENDEMOS BEBIDAS ALCOÓLICAS NO HOTEL
MENU WITHOUT BEVERAGES INCLUDED
THE HOTEL DOES NOT SELL ALCOHOLIC BEVERAGES

OBRIGATÓRIO EFETUAR A RESERVA ATÉ AO DIA 15 DE DEZEMBRO
RESERVATION REQUIRED BY DECEMBER 15