MASA HOTEL
CAMPO GRANDE

31 Dezembro 2026

MENU JANTAR DINNER MENU

Entradas/Starter

CREME DE COUVE-FLOR E FRUTOS SECOS
CAULIFLOWER CREAM SOUP WITH TOASTED NUTS
Creme de couve-flor, servido com frutos secos tostados para um toque crocante.

POLVO LAMINADO COM PIMENTOS COLORIDOS
OCTOPUS CARPACCIO WITH ROASTED PEPPERS
Lâminas de polvo panadas, servidas com trilogia de pimentos assados.

Prato Principal/Main Course

MEDALHÃO DE NOVILHO COM BATATA GRATINADA E ESPARGOS VERDES
BEEF MEDALLION WITH GRATIN POTATOES AND GREEN ASPARAGUS
Medalhão de novilho selado lentamente em azeite aromático e ervas frescas. Acompanha batata gratinada cremosa com toque de noz-moscada e queijo curado, espargos verdes grelhados.

ROBALO BRASEADO COM PURÉ DE BATATA E LIMÃO E MINI LEGUMES GLACEADOS
BRAISED SEA BASS WITH LEMON MASHED POTATOES AND GLAZED BABY VEGETABLES
Lombo de robalo braseado lentamente em azeite aromático, sobre um puré de batata sedoso e vibrante aromatizado com limão. Mini legumes da estação glaceados em mel de rosmaninho e citrinos!

Sobremesa/Dessert

OPERA DE LIMÃO
Bolo de amêndoa, ganache de mascarpone e gel de figo
LEMON OPERA CAKE
Almond cake, mascarpone ganache and fig gel

65€ 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 20 DE DEZEMBRO
RESERVATION REQUIRED BY DECEMBER 20