

Casa do Lago

Albufeira do Azibo  
Macedo de Cavaleiros

*Menu*  
CEIAS  
DE *Natal*  
*2025*







# Menu

## UM

### ENTRADAS

#### PARTILHA DE SABORES À MESA

Tábua de presunto e queijos

Asinhas de frango com sweet chilli | Pica pau de vitela e pickles

Torradinhas de azeite | Ovos rotos e presunto

### SOPA

#### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Creme de abóbora, especiarias e espuma de coco
2. Creme de nabo e castanha

### PRATO PRINCIPAL

#### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Bacalhau Cremoso Terras de Cavaleiros (desfiado, cebolada, alho francês, batata, cenoura e aveludado de açafrão)
2. Lombelo de porco, puré de castanha trufado, cogumelos e óleo de hortelã

### SOBREMESA

Mini buffet de natal (4 variedades)

### BEBIDAS

Vinhos da nossa cave, branco e tinto, águas, refrigerantes, café e digestivo







## ENTRADAS

### PARTILHA DE SABORES À MESA

Tábua de presunto e queijos | Pica pau de vitela e pickles  
Torradinhas de azeite | Ovos rotos e presunto  
Queijo brie assado com figos e alecrim | Brás de cogumelos  
Ovos com farinheira

## SOPA

### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Consomé de boi
2. Creme de nabo e castanha

## PRATO PRINCIPAL

### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Bacalhau Cremoso Terras de Cavaleiros (desfiado, cebolada, alho francês, batata, cenoura e aveludado de açafrão)
2. Bacalhau com todos, a nossa versão (lombo de Bacalhau, puré de batata, creme de gema e legumes baby)
3. Polvo, risoto com tinta de choco e maionese de pimentos picante – acresce 8,00€ por pessoa
4. Lombo de boi a baixa temperatura com texturas de cherovia
5. Naco de novilho, mil folhas de batata e legumes baby

## SOBREMESA

Mini buffet de natal (6 variedades)

## BEBIDAS

Vinhos da nossa cave, branco e tinto, águas, refrigerantes, café e digestivo







# Menu degustação



## ENTRADAS

### COUVERT

Queijo brie assado com figos e alecrim | Torrada azeiteira  
Manteiga | Azeitona aromatizada

### ENTRADA INDIVIDUAL

#### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Cogumelos, presunto e ovo a baixa temperatura
2. Brandade de bacalhau (bacalhau, puré de batata, gratinado no foro)

## SOPA

### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Creme de camarão
2. Creme de abóbora, especiarias e espuma de coco

## PEIXE

### ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Camarão tigre, mousse de couve flôr, cenoura, crocante de cogumelos e molho bearnês
2. Salmão, mousseline de cenoura, cherovia assada, crocante de beterraba e óleo de estragão
3. Bacalhau do Lago (bacalhau a baixa temperatura, alho francês assado, cremoso de batata, broa de alecrim, óleo de beterraba, pó de azeite)





# CARNE

## ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Carré de borrego com crosta de ervas, batata gratinada e abóbora
2. Magret de pato a baixa temperatura, puré de abóbora, bimis, beterraba, maçã, jus de pato com laranja
3. Lombelo de boi a baixa temperatura com texturas de castanha

# SOBREMESA

## ESCOLHA UMA OPÇÃO

1. Romeu e Julieta, e brioche
2. Rabanada, caramelo salgado, gelado artesanal de canela e geleia de vinho do porto
3. Mil folhas de abóbora e chocolate, mousse de queijo e frutos vermelhos

# BEBIDAS

Vinhos da nossa cave, branco e tinto, águas, refrigerantes, café e digestivo

# DETALHES

Número mínimo de pessoas – 10

## MENU DOIS

Opção de 2 pratos principais (peixe e carne)  
acresce 10,00€ p/pessoa  
Duração para 1 prato principal – 3h00  
Duração para 2 pratos principais – 4h00





# FAÇA JÁ A SUA RESERVA!

PARA RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES

+351 917 343 125 | +351 911 523 560

CHAMADA PARA REDE MÓVEL NACIONAL

[CLIENTES@ACASADOLAGO.PT](mailto:CLIENTES@ACASADOLAGO.PT)

