

Casa do Lago

Albufeira do Azibo

Macedo de Cavaleiros

Menu
CEIAS
DE *Natal*
2025





30€

p/pax

C/IVA INCLuíDO

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





Menu DOIS



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 açafão)
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

