



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

ALMOÇO DE NATAL

ENTRADA

Camarão Frio em Salada

Camarão frio sobre uma delicada salada de folhas verdes e tomate cherry, acompanhado de um delicioso molho de crustáceos.

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau Assado com Broa

Acompanhado de espinafres salteados e batata nova aromatizada com alecrim.

OU

Peru Assado com Recheio de Natal

Recheio de maçã, cogumelos e castanhas, servido com batata gratinada, cenoura glaceada e molho de aves com vinho do Porto.

OU

Medalhão de Vaca Corado

Servido com arroz basmati aromatizado com cebolinho, espargos grelhados e molho de conhaque.

SOBREMESA

Panna Cotta de Tangerina

Com crumble de chocolate negro e coulis de citrinos.

OU

Semifrio de Mirtilo

Acompanhado de molho de frutos vermelhos.

BEBIDAS INCLUÍDAS

½ garrafa de vinho branco ou tinto da seleção Quinta Splendida, por pessoa
Água mineral e café

PREÇO POR PESSOA

44,50 €





QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

CHRISTMAS LUNCH

STARTER

Chilled Prawn Salad

Chilled prawns served on a delicate bed of mixed leaves and cherry tomatoes, accompanied by a delicious shellfish sauce.

MAIN COURSE

Oven-Baked Cod with Cornbread Crust

Served with sautéed spinach and rosemary-scented new potatoes.

OR

Roast Turkey with Festive Stuffing

Filled with apple, mushrooms and chestnuts, served with potato gratin, glazed carrots and a rich poultry sauce with Port wine.

OR

Searé Beef Medallion

Served with basmati rice flavoured with chives, grilled asparagus and a delicate cognac sauce.

DESSERT

Mandarin Panna Cotta

With dark chocolate crumble and citrus coulis.

OR

Blueberry Semifreddo

Accompanied by a luscious red berry sauce.

HOUSE DRINKS INCLUDED

½ bottle of white or red wine from the Quinta Splendida selection, per person

Mineral water and coffee

PRICE PER PERSON

€44.50





QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

DÉJEUNER DE NOËL

ENTRÉE

Salade de crevettes froides

Crevettes froides sur un délicat lit de jeunes pousses et de tomates cerises, accompagnés d'une savoureux sauce aux crustacés.

PLAT PRINCIPAL

Morue rôtie en croûte de pain de maïs

Accompagnée d'épinards sautés et de pommes de terre nouvelles parfumées au romarin.

OU

Dinde rôtie, farce festive

Farci aux pommes, champignons et châtaignes, servie avec un gratin de pommes de terre, des carottes glacées et une sauce de volaille au vin de Porto.

OU

Médailon de bœuf poêlé

Servi avec du riz basmati parfumé à la ciboulette, des asperges grillées et une délicate sauce au cognac.

DESSERT

Panna cotta à la mandarine

Accompagnée d'un crumble au chocolat noir et d'un coulis d'agrumes.

OU

Semifreddo aux myrtilles

Accompagné d'un coulis de fruits rouges.

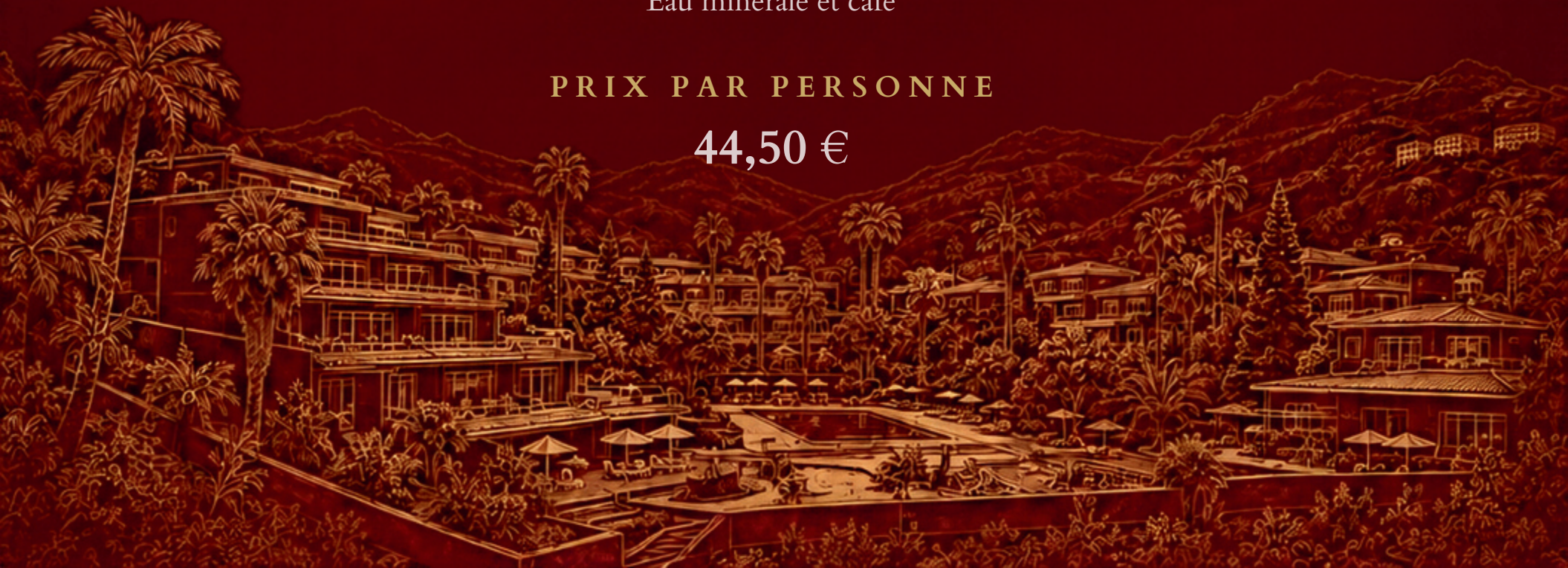
BOISSONS INCLUSES

½ bouteille de vin blanc ou rouge de la sélection Quinta Splendida, par personne

Eau minérale et café

PRIX PAR PERSONNE

44,50 €





QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

WEIHNACHTSMITTAGESSEN

VOR SPEISE

Kalte Garnelen auf Blattsalat

Kalte Garnelen auf einem feinen Salat aus frischen Blattsalaten und Kirschtomaten, serviert mit einer köstlichen Krustentiersauce.

HAUPTGANG

Im Ofen gebackener Kabeljau mit Maisbrotkruste

Serviert mit sautiertem Spinat und neuen Kartoffeln, aromatisiert mit Rosmarin.

ODER

Weihnachtlicher Putenbraten

Gefüllt mit Äpfeln, Pilzen und Maronen, dazu Kartoffelgratin, glasierte Karotten und eine feine Geflügelsauce mit Portwein.

ODER

Gebratenes Rinderfiletmedaillon

Serviert mit Basmatireis und Schnittlauch, gegrilltem grünem Spargel und einer delikaten Cognacsauce.

DESSERT

Mandarinen-Panna-Cotta

Mit dunklem Schokoladencrumble und Zitrusfrüchte-Coulis.

ODER

Heidelbeer-Semifreddo

Serviert mit einer fruchtigen Sauce aus roten Beeren.

INKLUSIVE GETRÄNKE

½ Flasche Weiß- oder Rotwein aus der Quinta-Splendida-Auswahl pro Person
Mineralwasser und Kaffee

PREIS PRO PERSON

44,50 €

