



YOUR
CHRISTMAS
Dinner Menu

STARTER

Couvert

(bread, butter, olive oil, national cheeses and charcuterie)

Codfish fritters

Carrot and coriander cream soup

MAIN COURSE

Low-temperature pork tenderloin with sweet
potato mille-feuille and creamed spinach

OR

Grilled octopus with barbecue sauce and
smashed potatoes

DESSERT

Sourdough brioche French toast with vanilla ice
cream (Portuguese Style)

OR

Sweet Rice Puding

60€/ PER PERSON
DRINKS NOT INCLUDED

@HOTELALEGRIA.PT



O SEU
NATAL
Menu Jantar

ENTRADA

Couvert

(pão, manteiga, azeite, queijos e charcutarias nacionais)

Pastéis de bacalhau

Creme cenoura e coentros

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de porco a baixa temperatura com mil
folhas de batata doce e esparregado

OU

Polvo grelhado com molho barbecue e esmagada
de batata

SOBREMESA

Rabanada de brioche sourdough com gelado de
baunilha

OU

Arroz doce

60€/ POR PESSOA
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

@HOTELALEGRIA.PT



NEW YEAR'S EVE *Dinner Menu*

STARTER

Couvert

(bread, butter, olive oil)

Veal tartare on crispy rice with kosho mayo

Mackerel escabeche

MAIN COURSE

Pork belly with carrots, orange and samphire

Or

Grilled turbot with parsnip, roasted fish jus and
pork popcorn

PALATE CLEANSER

Grilled pineapple with popping candy on port
wine

DESSERT

Orange tart and caramelized fruits with
tangerine sorbet

Or

Chocolate Cream with olive oil

GLASS OF SPARKLING WINE AT MIDNIGHT

75€/ PER PERSON
DRINKS NOT INCLUDED

@HOTELALEGRIA.PT



PASSAGEM DE ANO

Menu Jantar

ENTRADA

Couvert

(pão , manteiga, azeite)

Tártaro de novilho entre arroz crocante com
maionese de kosho
Escabeche de cavala

PRATO PRINCIPAL

Barriga de leitão com cenouras, laranja e
salicórnia

Ou

Pregado grelhado com pastinaca e jus de peixe
assado

LIMPA PALATO

Abacaxi Grelhado com peta zetas sob vinho do
porto

SOBREMESA

Torta de laranja com frutos caramelizados e
sorbet tangerina

Ou

Cremoso de Chocolate com Azeite

COPO DE ESPUMANTE À MEIA-NOITE

75€/ POR PESSOA
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

@HOTELALEGRIA.PT