

# erva

ALMOÇO DE NATAL  
CHRISTMAS LUNCH

€90 por pessoa / per person.

## PARA PARTILHAR | TO SHARE

O espírito da partilha na sua mesa, com a seleção de entradas do Chef.  
*The spirit of sharing is on your table with our Chef's starters selection.*

Pastel de novilho, sonhos de bacalhau, mini empadas de aves,  
cogumelos da estação salteados, folhados de legumes  
*Veal pie, codfish, mini savoury game pastry, sautéed mushrooms, and vegetables puff pastry*

## Pratos Principais | Main Courses

### 1º ACTO | 1<sup>ST</sup> ACT

Bacalhau assado, puré de grão, azeitona e cebola  
*Baked codfish, chickpea purée, olives and onion*

### 2º ACTO | 2<sup>ND</sup> ACT

Peru assado em forno a lenha, com cogumelos, couve-flor e legumes da horta  
*Roasted turkey in wood oven. stuffed with mushrooms, cauliflower and garden vegetables*

## Sobremesas | Desserts

Seleção de doces do Chef  
*Chef's selection of sweets*

Rabanadas com vinho do Porto  
*Portuguese sweet bread toast with Port wine*

Bolo Rei e Rainha  
*Traditional Christmas cake*

Sonhos de abóbora  
*Pumpkin sweet dumplings*

Pão de Ló de Ovar  
*Ovar's sponge cake*

Aletria  
*Traditional Portuguese sweet*

Leite creme queimado  
*Crème brûlée*

Inclui duas taças de espumante português premium por pessoa.  
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.  
*Includes two glasses of premium Portuguese sparkling wine per person.  
A more comprehensive wine list selection is also available.*

# erva

ALMOÇO DE NATAL | MENU VEGETARIANO  
CHRISTMAS LUNCH | VEGETARIAN MENU

€90 por pessoa / per person.

PARA PARTILHAR | TO SHARE

O espírito da partilha na sua mesa, com a seleção de entradas do Chef.  
*The spirit of sharing is on your table with our Chef's starters selection.*

Cogumelos da estação salteados  
*Sautéed seasonal mushrooms*

Folhados de legumes  
*Vegetables puffs*

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

1º ACTO | 1ST ACT

Tofu fumado, puré de grão, azeitona e cebola  
*Smoked tofu, chickpeas purée, olives, and onions*

2º ACTO / 2ND ACT

Seitan marinado em citrinos, couve-flor e legumes da horta  
*Citrus-marinated seitan, cauliflower, and garden vegetables*

SOBREMESAS / DESSERTS

Seleção de doces do Chef  
*Chef's selection of sweets*

Rabanadas com vinho do Porto  
*Portuguese sweet bread toast with Port wine*

Bolo Rei e Rainha  
*Traditional Christmas cake*

Sonhos de abóbora  
*Pumpkin sweet dumplings*

Pão de ló de Ovar  
*Ovar's sponge cake*

Aletria  
*Traditional Portuguese sweet*

Leite creme queimado  
*Crème brûlée*

Inclui duas taças de espumante português premium por pessoa.  
Para mais opções de vinhos por favor consulte a nossa carta.  
*Includes two glasses of premium Portuguese sparkling wine per person.  
A more comprehensive wine list selection is also available.*