

S I N C E



1 9 6 6

Arribas Sintra Hotel



*Menus Natal 2025*



# Menu de Natal

Couvert - Seleção de pão e manteiga

## ENTRADAS

Carpaccio de novilho com gema curada e lascas de batata doce  
Sopa de abóbora assada com sementes tostadas e pérola de queijo amanteigado  
Mil folhas de queijo com folhas de alface e vinagrete de mel  
Empada de galinha com salada campestre  
Creme de mariscos com seu rissole

## PEIXE

Bacalhau confitado com batatas novas assadas e salteados de espinafres  
Filete de robalo no forno com salteado de legumes de inverno e molho de alvarinho  
Corvina com crosta de broa e alho negro, batata gratinada e salteado de cenouras  
Timbalo de bacalhau confitado, compota de cebola, batata crocante e espuma de gema de ovo

## CARNE

Rolo de peito de peru com presunto e ervas, batata bravas e legumes verdes  
Naco de novilho grelhado com molho chimichurri, batata gratinada e espargos verdes assados  
Supremo de frango no forno com ratatouille de legumes da quinta e puré de batata doce  
Borrego braseado com esmagada de batata e mil folhas de legumes

## VEGETARIANO

Batatas bravas com esparregado  
Beringela assada com crosta de broa de milho, alho negro e pesto  
Timbalo de tomate assado, compota de cebola, batata crocante e espuma de gema  
Ratatouille de legumes com tofu panado  
Wellington de tofu e legumes com molho chimichurri

## SOBREMESA

Delicia de chocolate 70% com caramelo salgado  
Carpaccio de abacaxi com anis e canela  
Pudim abade de priscos

## Bebidas

Vinho branco, rosé e tinto seleção Arribas / Refrigerantes / Água com e sem gás / Café e/ou Chá

**MENU 3 PRATOS – 45.00€/Pessoa**

**MENU 4 PRATOS – 60.00€/Pessoa**

# Menu À la Carte

Couvert

## STARTERS

- Veal carpaccio with cured egg yolk and potato flakes
- Roasted pumpkin soup with toasted seeds and buttery cheese pearl
- Cheese mille-feuille with lettuce leaves and honey vinaigrette
- Chicken pie with country-style salad
- Shellfish cream and patty

## FISH

- Cod confit with roasted new potatoes and sautéed spinach
- Oven-baked sea bass fillet with sautéed winter vegetables and alvarinho sauce
- Meagre with cornbread and black garlic crust, potato gratin and sautéed carrots
- Cod confit timbale with onion jam, crispy potato and egg yolk foam

## MEAT

- Turkey breast roll with ham and herbs, patatas bravas and green vegetables
- Grilled veal steak with chimichurri sauce, potato gratin and roasted green asparagus
- Oven-roasted chicken supreme with farm vegetable ratatouille and sweet potato purée
- Braised lamb with crushed potatoes and vegetable mille-feuille

## VEGETARIAN

- Patatas bravas with creamed spinach
- Roasted aubergine with cornbread and black garlic crust and pesto
- Roasted tomato timbale with onion compote, crispy potato and egg yolk foam
- Vegetable ratatouille with breaded tofu
- Tofu and vegetable Wellington with chimichurri sauce

## DESSERT

- 70% chocolate delight with salted caramel
- Pineapple carpaccio with anise and cinnamon
- Abade de Priscos pudding

Drinks

White, rosé and red wine Arribas selection / Soft drinks / Still and sparkling water / Coffee and/or Tea

**3 COURSE MENU – €45.00/Person**

**4 COURSE MENU – €60.00/Person**

# Menu Buffet

## Para Começar

Folhas de inverno / Tomate laminado / Pepino em lascas / Beterraba marinada com sabores de época

## Saladas

Carpaccio de legumes com requeijão e mel / Salada de camarão com couves marinadas / Lascas de bacalhau com grão frito e óleo de salsa / Enchidos assados com marinada de azeitonas e pickles

## Queijos e Enchidos

Tábua de presunto e enchidos de porco preto / Tábua de queijos nacionais

## Sopa (Escolher 1 opção)

- Caldo verde
- Creme de legumes

## Peixe (escolher 1 opção)

- Bacalhau com crosta de broa
- Bacalhau à Brás
- Corvina no forno com tomatada

## Carne (escolher 1 opção)

- Peito de peru assado com mel e ervas finas
- Lombo de porco assado com molho de figo seco
- Peito de frango com molho de ameixas

## Vegetariano (escolher 1 opção)

- Tofu estudado com sabores marroquinos
- Rolo de legumes assados em massa folhada
- Seitan com ervilhas e ovos escalfados

## Acompanhamentos

Arroz de passas e pinhões / Batata gratinada / Grelos salteados com alho confitado / Legumes salteados

## Sobremesas

Azevias / Arroz doce / Leite creme / Pudim de ovos / Cheesecake com molho de frutos vermelhos / Fruta laminada / Mouse de chocolate

## Bebidas

Vinho branco, rosé e tinto seleção Arribas / Refrigerantes / Água com e sem gás / Café e/ou Chá

**€60.00 / pessoa**

# Menu Buffet

## To Start

Winter leaves / Sliced tomato / Shaved cucumber / Marinated beetroot with seasonal flavors

## Salads

Vegetable carpaccio with cottage cheese and honey / Shrimp salad with marinated cabbages / Shredded cod with fried chickpeas and parsley oil / Roasted cured meats with olive marinade and pickles

## Cheeses and Cured Meats

Iberian ham and cured pork board / Selection of national cheeses

## Soup (Choose 1 option)

- Traditional portuguese soup “caldo verde”
- Vegetable cream soup

## Fish (Choose 1 option)

- Cod with cornbread crust
- Codfish “à Brás”
- Oven-baked meagre with tomato sauce

## Meat (Choose 1 option)

- Oven-roasted turkey breast with honey and fine herbs
- Roast pork loin with dried fig sauce
- Chicken breast with plum sauce

## Vegetarian (Choose 1 option)

- Marinated tofu with Moroccan flavors
- Roasted vegetable roll in puff pastry
- Seitan with peas and poached eggs

## Side dishes

Rice with raisins and pine nuts / Potato gratin / Sautéed turnip greens with confit garlic / Sautéed vegetables

## Dessert

Azevias / Rice pudding / Crème brûlée / Egg pudding / Cheesecake with red fruit sauce / Sliced fruit / Chocolate mousse

## Drinks

White, rosé, and red wine Arribas selection / Soft drinks / Still and sparkling water / Coffee and/or Tea

**€60.00 / person**