

TRATTORIA OLIVEIRA

MENU NATAL

COUVERT

ENTRADAS

*Creme de couve flor com gengibre,
crostini focaccia e azeite de tomate*

ou

*Bruscheta de salmão fumado
com beringela assada e molho verde*

PRATO PRINCIPAL

*Risoto de camarão com curgete,
endro e puré de cebola roxa*

ou

*Brás de legumes com cogumelos do campo,
rúcula e redução balsâmica*

ou

*Coxa de pato confitada com citrinos, tomilho,
cenoura assada e gratin de batata*

SOBREMESA

Tiramisu clássico

ou

*Brownie de chocolate com pistacho, nozes,
gelado de baunilha e frutos vermelhos*

38,50€

PREÇO POR PESSOA

*inclui ½ garrafa de vinho
(seleção Trattoria)*

IVA incluído à taxa legal em vigor

*Menu de 3 pratos
Escolha 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa*

*Disponível de 15 de Novembro a 27 de Dezembro
Pré-reserva (min 24h): +351 282 350 120*

Horário da Cozinha: 18:00 - 21:00

Trattoria Oliveira, Quinta do Paraíso, Praia do Carvoeiro, 8400 - 558 Carvoeiro

www.carvoeirovillas.com

TRATTORIA OLIVEIRA

CHRISTMAS MENU

COUVERT

STARTERS

*Cauliflower cream soup with ginger
crostini focaccia and tomato oil*
or
*Smoked salmon bruschetta
with roasted eggplant and green sauce*

MAIN COURSE

*Shrimp risotto with courgette,
dill and red onion puree*
or
*Brás de legumes with wild mushrooms,
rocket and balsamic reduction*
or
*Duck thigh confit with citrus, thyme,
roasted carrots and potato gratin*

DESSERT

Classic Tiramisu
or
*Chocolate brownie with pistachio, nuts,
vanilla ice cream and berries*

38,50€

PRICE PER PERSON
including ½ bottle wine
(Trattoria selection)

VAT included at the current rate

3-course Menu
Choose 1 starter, 1 main course and 1 dessert

Available from 15th November to 27th December
Pre-booked (min 24h): +351 282 350 120