



MERRY CHRISTMAS FELIZ NATAL

25.12.2024


SAVOY PALACE
SAVOY *signature*



COUVERT

Artisanal bread, homemade butter and marinated olives

Pão artesanal, manteiga caseira, azeitonas marinadas

STARTER | ENTRADA

Pork belly and pistachios terrine, quince chutney

Terrina de barriga de porco e pistácios, chutney de marmelo

Espumante Soalheiro



FISH | PEIXE

Roulade of sole and smoked salmon, samphire, fish roe, beurre blanc

Roulade de linguado e salmão fumado, salicornia, ovas, beurre blanc

Passagem Reserva Branco

MEAT | CARNE

Rubia Gallega tataki, potato and truffle mille-feuilles, shimeji mushrooms, tarragon jus

Tataki de Rubia Galega, mil-folhas de batata e trufa, cogumelos shimeji, jus de estragão

Quinta dos Frades Vinha dos Deuses

DESSERT | SOBREMESA

Poached pear in caramel syrup, cinnamon biscuit, gold chocolate mousse

Pera cozida em calda de caramelo, biscuit de canela, mousse de chocolate gold

Boal 10 years

Tea, coffee and petits fours

Chá, café e petits fours



110€

per person with selected beverages

por pessoa com bebidas selecionadas



TER
REI
RO

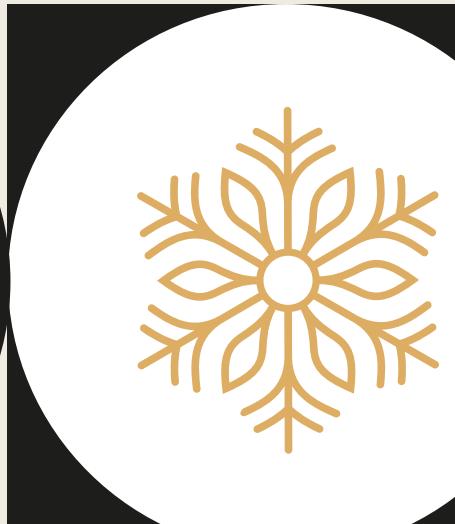
MERRY CHRISTMAS FELIZ NATAL

25.12.2024



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*



COUVERT

Artisanal bread, homemade butter, marinated olives

Pão artesanal, manteiga caseira, azeitonas marinadas

STARTER | ENTRADA

Scallop and lobster basket, bisque, chive oil

Trouxa de vieiras e lagosta, bisque, óleo de cebolinho

Espumante Soalheiro

FISH | PEIXE

Turbot, pea purée, black pig chorizo powder, chimichurri

Pregado, puré de ervilha, pó de chouriço de porco preto, chimichurri

Cortes do Tua Reserva Branco

MEAT | CARNE

Duck magret, chestnut, reinette apple, vegetables

Magret de pato, castanha, maçã reineta, legumes

Caminhos Cruzados Reserva Tinto

DESSERT | SOBREMESA

Poached pear in caramel and spices syrup, cinnamon biscuit, gold chocolate mousse

Pera cozida em calda de caramelo e especiarias, biscuit de canela, mousse de chocolate gold

Blandy's Boal 10 years

Tea, coffee and petits fours

Chá, café e petits fours

100€

per person with selected beverages

por pessoa com bebidas selecionadas

GALAXIA

MERRY
CHRISTMAS
FELIZ NATAL

25.12.2024



SAVOY PALACE

Tribute Cosmopolitan Resort

COUVERT

Artisanal bread, homemade butters, extra virgin olive oil

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

AMUSE-BOUCHE

Fish croquette, tuna belly, lime, caviar, green emulsion

Croquete de peixe, barriga de atum, lima, caviar, emulsão verde

STARTER | ENTRADA

Coastal prawn, goose barnacles, macadamia, persimmon

Gamba da costa, percebes, macadâmia, dióspiro

Espumante Sidónio de Sousa Special Cuvée

FISH | PEIXE

Sea bass, king trout, fennel and tangerine flan, confit carrot

Robalo, truta real, flan de funcho e tangerina, cenoura confitada

Taboadella Encruzado

PALATE CLEANSER | LIMPA-PALATO

Tangerine sorbet

Sorbet de tangerina

MEAT | CARNE

Venison fillet, croque-canard with foie gras, jus, fermented chestnut

Filete de veado, croque-canard com foie gras, jus, castanha fermentada

Passagem Reserva Tinto

DESSERT | SOBREMESA

Vanilla mousse, sour cherries, kirsh and chocolate biscuit

Mousse de baunilha, griottes, kirsh e biscuit de chocolate

H. M. Borges 15 years Malmsey

Tea, coffee and petits fours

Chá, café e petits fours

150€

per person with selected beverages

por pessoa com bebidas selecionadas