

PAU  
DE  
LUME  
restaurant

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, salicórnia, 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



GALÁXIA

**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