

Este Natal é Méeégico

Conheça o nosso Programa



SLEEP & NATURE

HOTEL & SPA

Este Natal é Méééégico

Conheça o nosso Programa

2 Noites

+

Pequeno-almoço

+

Jantar de Natal

Bebidas Incluídas

+

Vip

Reserve Agora!

DESDE 365€

2 pessoas

+351 266 009 970

res@sleepandnature.com



SLEEP & NATURE
HOTEL & SPA



Entrada | Starter

Folhado de escabeche de aves
com salada de rebentos da época

*Poultry escabeche puff pastry with
seasonal sprouts salad*

Prato Peixe | Fish Dish

Bacalhau com azeite de alho frito,
grelos salteados e batatinha nova

*Codfish with fried garlic oil, sautéed
turnip greens and new potatoes*

Prato Carne | Meat Dish

Perú recheado com castanhas de Marvão
e migas alentejanas

*Stuffed turkey with Marvão chestnuts
and Alentejo-style migas*

Bebidas | Drinks

Águas, refrigerantes, vinho,
cerveja e café

*Waters, sodas, wine, beer
and coffee*

Sobremesas | Desserts

Azevias de Grão

Chickpea fried pastries

Bolo-rei e Bolo-rainha

Tradicional portuguese cakes

Rabanadas

Portuguese french toast

Filhoses

Tradicional sweet fried dough

Aletria

Sweet vermicelli

Farófias

Portuguese meringue pudding

Toucinho do Céu

Tradicional almond cake

Pão de Rala

Tradicional almond cake with chila jam

Fruta da Estação

Seasonal fruit

Reserve Agora!

+351 266 009 970

res@sleepandnature.com





Entrada | Starter

Canja de lebre com hortelã da ribeira

Hare broth with river mint

Prato Peixe | Fish Dish

Polvo à lagareiro com batatinhas e legumes da época

Octopus "à lagareiro" with potatoes and seasonal vegetables

Prato Carne | Meat Dish

Borrego assado com migas de coentros e legumes da época

Roasted lamb with coriander Alentejo-style migas and seasonal vegetables

Bebidas | Drinks

Águas, refrigerantes, vinho, cerveja e café

Waters, sodas, wine, beer and coffee

Sobremesas | Desserts

Azevias de Grão

Chickpea fried pastries

Bolo-rei e Bolo-rainha

Traditional portuguese cakes

Rabanadas

Portuguese french toast

Sonhos

Portuguese doughnuts

Arroz Doce

Rice Pudding

Pudim de Ovos e Medronho

Egg and strawberry tree pudding

Tronco de Natal

Christmas yule log

Bolo de Chocolate

Chocolate cake

Fruta da Estação

Seasonal fruit

Reserve Agora!

+351 266 009 970

res@sleepandnature.com



Entrada | Starter

Escolha 1 | Choose 1

Aveludado de espargos com hortelã
Asparagus velouté with mint

Ovos mexidos com farinha e
salada de alface e cherry
*Scrambled eggs with farinha and
lettuce, cherry tomato salad*

Cogumelos salteados com ervas
frescas e crostini alentejano
*Sautéed mushrooms with fresh
herbs and Alentejo-style crostini*

Aveludado de abóbora com
gingibre e crocante de castanha
*Pumpkin velouté with ginger
and chestnut crunch*

Prato Peixe | Fish Dish

Robalo da nossa costa com migada de
batata e coentros e amêijoas à bulhão pato
*Seabass from our coast with mashed potatoes,
cilantro and Bulhão Pato-style clams*

Bacalhau no forno com batata a murro
e couve pack choy braseada
*Oven-baked cod with punched potatoes and
braised pack choi*

Prato Carne | Meat Dish

Bochechas de porco estufadas em vinho tinto
com dueto de migas (azeitona e beterraba)
*Pork cheeks braised in red wine with a duo of
Alentejo-style migas (olive and beetroot)*

Lombinho de porco braseado com puré
de batata-doce, castanhas e enchidos
com perfume de poejo
*Braised pork tenderloin with sweet potato purée,
chestnuts and sausages scented with pennyroyal*

Sobremesas | Desserts

Sobremesas regionais variadas
Variety of regional desserts

Opções de Menu | Menu Options

1 Entrada, 1 Prato Principal, Buffet
de Sobremesas
1 Starter, 1 Main Course, Dessert Buffet

35€

Por pessoa *Per person*

1 Entrada, 1 Prato de Peixe, 1 Prato
de Carne, Buffet de Sobremesas
1 Starter, 1 Fish Dish, 1 Meat Dish, Dessert Buffet

45€

Por pessoa *Per person*

Bebidas | Drinks

Refrigerantes, águas e café 5€ *Por pessoa*
Sodas, waters and coffee *Per person*

Vinho da casa (branco/tinto), 8€ *Por pessoa*
cerveja, refrigerantes, águas *Per person*
e café
*House wine (white/red), beer,
sodas, waters and coffee*



Reserve Agora!
+351 266 009 970
res@sleepandnature.com