



MENUS DE JANTARES DE NATAL

20 NOVEMBRO — 23 DEZEMBRO 2026

Por pessoa: 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa, à escolha

MENU

45 €

ENTRADA

Sopa de abóbora

Crepe de camarão

Vol-au-vent recheado com frango, cebola caramelizada e presunto crocante

PRINCIPAL

Medalhão de novilho servido com gratin, legumes e molho de pimenta

Dourada grelhada em cama de cuscuz e anis grelhado, com molho vierge, legumes e batata salteada

Lombinho de porco recheado com ameixa, acompanhado de puré de batata, legumes e vinho do Porto

SOBREMESA

Gelado de baunilha com chocolate quente

Strudel de maçã e custard, servido com gelado de baunilha

Panacota de frutos vermelhos

BEBIDAS

Água, cerveja, refrigerantes, sugestão de vinho (½ garrafa por pessoa) e café

Extras:

Welcome Drink: +3€

(Gin Tonic, Martini, Copo de Espumante)

Digestivo: +3€

MENU

55 €

ENTRADA

Queijo de cabra caramelizado, envolto em presunto, servido com salada e molho de amoras

Crepe de camarão

Salada de salmão fumado com manga e abacate

PRINCIPAL

Picanha ao estilo brasileiro

Bacalhau com puré de cenoura, legumes e molho de gengibre

Wellington de porco com puré de batata e molho de vinho do Porto

SOBREMESA

Crème brûlée

Cheesecake New York com caramelo salgado

Pêra bêbeda com chantilly e gelado de baunilha

BEBIDAS

Água, cerveja, refrigerantes, sugestão de vinho (½ garrafa por pessoa) e café

Extras:

Welcome Drink: +3€

(Gin Tonic, Martini, Copo de Espumante)

Digestivo: +3€

RESERVAS

info@figueiral.pt

+351 289 395 558

www.figueiral.pt

CONDIÇÕES

Não poderá haver variedade de menus para o mesmo grupo.

Mínimo de 8 pessoas.

As bebidas alcoólicas serão servidas apenas durante o jantar.

Menus disponíveis exclusivamente para jantares de grupo, de 20 de novembro a 23 de dezembro. O Restaurante Figueiral estará encerrado nos dias 24 e 25 de dezembro.