



HCTA
LUANDA • ANGOLA
★ ★ ★ ★ ★

CHRISTMAS FULL OF JOY



ALMOÇO NATAL CHRISTMAS LUNCH



ENTRADAS

Caldo verde • Rosbife marinado • Estaladiço de feta e mel • Folhado de pato com maçã
Douradinho de peixe • Patanisca de bacalhau • Bola de enchidos
Peixinhos da horta • Ovos verdes de atum • Pastéis de bacalhau • Tempura de camarão
Salada de polvo com abacate • Saladas simples variadas
Presunto laminado com fruta da época

ESTAÇÃO DE SUSHI

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau confitado, com puré de favas • Lombinhos de cherne com migas à pescador

PRATOS DE CARNE

Perna de cabrito no forno e puré • Vitela de espeto

SOBREMESAS

Pão-de-ló • Aletria • Rabanadas • Torta de laranja • Bolo de massa folhada
Castanhas de ovo • Leite-creme • Tronco de Natal • Natas do céu • Pudim francês
Sonhos em calda • Trouxa de ovos • Tarte de maçã • Filhoses • Arroz-doce • Bolo-rei
Lampreia de ovos • Fruta da época laminada



62.000 AKZ

Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas.
Inclui IVA à taxa legal em vigor.



STARTERS

Portuguese kale soup • Marinated roast beef • Crispy feta with honey
Duck puff pastry with apple • Fish croquette • Codfish fritters • Smoked meats bread
Green bean tempura • Tuna deviled eggs • Salt cod cakes • Shrimp tempura
Octopus salad with avocado • Simple assorted salads
Sliced cured ham with seasonal fruit

SUSHI STATION

FISH DISHES

Confit codfish with broad bean purée • Grouper loin with fisherman's-style migas

MEAT DISHES

Oven-roasted goat leg with purée • Skewered veal

DESSERTS

Sponge cake • Sweet vermicelli • Fatias douradas (French toast) • Orange rolade
Puff pastry cake • Egg yolk chestnuts • Crème brûlée • Yule log
Heaven's cream • French flan • Pumpkin sonhos (traditional Portuguese doughnuts)
Egg rolls • Apple tart • Filhoses (Portuguese pumpkin fritters) • Sweet rice
King cake (bolo-rei) • Egg lamprey • Seasonal sliced fruit



62.000 AKZ

Prices are per person and do not include beverages.

Para reservar contacte **To book contact** +244 226 424 300 • hcta@tdhotels.com