



ALVALADE

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS FULL OF JOY



CONSOADA CHRISTMAS EVE



ENTRADAS

Mix de alfaces e ervas aromáticas • Tomate com cebola roxa • Pepino
Cenoura com cominhos e bagas de goji • Beterraba com maçã e gomos de laranja
Milho doce com hortelã • Guacamole • Carpaccio de cherne com vinagrete de maracujá
Salada de abóbora assada, mel do Moxico e parmesão • Crudités com molho iogurte
Tomate recheado com húmus • Camarão cozido com molho cocktail
Salada de polvo confitado • Salada Alvalade • Salada de grão com lascas de bacalhau
Terrina de peru com redução de vinho do Porto • Linguini nero com camarão
e pesto de manjeriço

PRATO PRINCIPAL

Creme de camarão da costa • Bacalhau cozido com todos
Lombo de novilho com redução de frutos vermelhos e batata nova salteada
Cabrito assado à padeiro • Polvo à lagareiro

SHOW COOKING

Seleção de massas

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora • Fatias douradas • Filhoses • Arroz-doce • Tronco de Natal
Bolo-rei • Leite-creme • Fios-de-ovos • Broa castelar • Azevias



48.000 AKZ

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



STARTERS

Mixed lettuces and aromatic herbs • Tomato with red onion • Cucumber
Carrot with cumin and goji berries • Beetroot with apple and orange segments
Sweetcorn with mint • Guacamole • Stone bass carpaccio with passion fruit vinaigrette
Roasted pumpkin salad with Moxico honey and Parmesan • Crudités with yoghurt dressing
Tomato stuffed with hummus • Boiled prawns with cocktail sauce
Confit octopus salad • Alvalade salad • Chickpea salad with flakes of salted cod
Turkey terrine with Port wine reduction • Black linguini with prawns and basil pesto

MAIN COURSES

Coastal prawn cream soup • Boiled cod with traditional accompaniments
Beef loin with red berry reduction and sautéed new potatoes
Oven-roasted kid goat • Lagareiro-style octopus

SHOW COOKING

Selection of pastas

DESSERTS

Pumpkin sonhos (traditional Portuguese doughnuts) • Fatias douradas (French toast)
Filhoses (Portuguese pumpkin fritters) • Sweet rice • Yule log • King cake
Crème brûlée • Egg yarns • Broa castelar (traditional Portuguese sweet cake)
Azevias (Portuguese sweet turnovers)



48.000 AKZ

Prices are per person and do not include beverages.
VAT at the legal rate included.

Para reservar contacte **To book contact** +244 226 520 600 • alvalade@tdhotels.com



ALVALADE

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS FULL OF JOY



ALMOÇO NATAL CHRISTMAS LUNCH



ENTRADAS

Mix de alfaces e ervas aromáticas • Tomate com cebola roxa • Pepino
Cenoura com cominhos e bagas de goji • Beterraba com maçã e gomos de laranja
Milho doce com hortelã • Guacamole • Carpaccio de cherne com vinagrete de maracujá
Salada de abóbora assada, mel do Moxico e parmesão • Crudités com molho iogurte
Tomate recheado com húmus • Camarão cozido com molho cocktail
Salada de polvo confitado • Salada Alvalade • Salada de grão com lascas de bacalhau
Terrina de peru com redução de vinho do Porto • Linguini nero com camarão
e pesto de manjeriço

PRATO PRINCIPAL

Caldo verde • Lombinhos de bacalhau, cebolada de pimentos e batata a murro
Tranche de cherne grelhado com batatinha nova • Ensopado de cabrito com pão torrado
Perú recheado

SHOW COOKING

Seleção de massas

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora • Fatias douradas • Filhoses • Arroz-doce • Tronco de Natal
Bolo-Rei • Leite-creme • Fios de ovos • Broa castelar • Azevias



48.000 AKZ

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



STARTERS

Mixed lettuces and aromatic herbs • Tomato with red onion • Cucumber
Carrot with cumin and goji berries • Beetroot with apple and orange segments
Sweetcorn with mint • Guacamole • Stone bass carpaccio with passion fruit vinaigrette
Roasted pumpkin salad with Moxico honey and parmesan • Crudités with yoghurt dressing
Tomato stuffed with hummus • Boiled prawns with cocktail sauce • Confit octopus salad
Alvalade salad • Chickpea salad with flakes of salted cod • Turkey terrine with
Port wine reduction • Black linguini with prawns and basil pesto

MAIN COURSES

Portuguese kale soup • Cod loins with roasted bell pepper onion relish and smashed potatoes
Grilled stone bass tranche with baby potatoes • Kid goat stew with toasted bread
Stuffed turkey

SHOW COOKING

Selection of pastas

DESSERTS

Pumpkin sonhos (traditional Portuguese doughnuts) • Fatias douradas (French toast)
Filhoses (Portuguese pumpkin fritters) • Sweet rice • Yule log • King cake
Crème brûlée • Egg yarns • Broa castelar • Azevias



48.000 AKZ

Prices are per person and do not include beverages.
VAT at the legal rate included.

Para reservar contacte **To book contact** +244 226 520 600 • alvalade@tdhotels.com