



# BOXING DAY SPECIAL MENU

*THE BEST MEMORIES ARE MADE AROUND THE TABLE*

**#SUNDAYSATPARRILLA**



**@PARRILLANATURAL**

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerances, please request the allergen information.

A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at the legal rate.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alérgicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

# BOXING DAY

26TH OF DECEMBER

ADULTOS | ADULTS 65€

## STARTERS | ENTRADAS

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**CRAB CAKE, SERVED WITH WATERCRESS, ROCKET SALAD & TARTARE SAUCE**  
*BOLINHO DE CARANGUEJO, SERVIDO COM AGRIÃO, SALADA DE RÚCULA & MOLHO TÁRTARO*

**SHRIMP TARTARE, SERVED WITH COCONUT GAZPACHO, GUACAMOLE & TOASTED COCONUT**  
*TARTAR DE CAMARÃO, SERVIDO COM GAZPACHO DE CÔCO, GUACAMOLE & CÔCO TORRADO*

**MUSHROOM STRUDEL, SERVED WITH CARROT TEXTURES & TRUFFLE OIL (V/G)**  
*STRUDEL DE COGUMELOS, SERVIDO COM TEXTURAS DE CENOURA & ÓLEO DE TRUFA*

**CREAM OF SWEET POTATO SOUP, FINISHED WITH ALMOND & ROCKET PESTO (V)**  
*CREME DE BATATA DOCE, AMÊNDOA & PESTO DE RÚCULA*

## MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**SLOW ROASTED RIBEYE OF BEEF, SERVED WITH YORKSHIRE PUDDING, RED WINE GRAVY & HORSERADISH CREAM**  
*BIFE DE ÁCEM, ASSADO A BAIXA TEMPERATURA, SERVIDO COM CREME DE RÁBANO, PUDIM ROYALE & MOLHO VINHO TINTO*

**HOT MAPLE GLAZED HAM, SERVED WITH STUFFING BALLS & RED WINE SAUCE**  
*PRESUNTO GLAZEADO COM MEL, SERVIDO COM ALMONDEGAS DE VEGETAIS & MOLHO DE VINHO TINTO*

**GROUPER WITH ALMOND AND HERB CRUST, SERVED WITH GRILLED ASPARAGUS & CRISPY PROSCIUTTO**  
*GAROUPA COM CROSTA DE AMÊNDOA E ERVAS, SERVIDA COM ASPARGOS GRELHADO & CROCANTE DE PRESUNTO*

**PUMPKIN AND SPINACH RAVIOLI, SERVED IN A TOMATO CONSOMMÉ, TOPPED WITH PINE NUTS & HONEY (V)**  
*RAVIOLONI DE ABÓBORA E ESPINAFRES, SERVIDO EM CONSUME DE TOMATE, FINALIZADO COM PINHÕES & MEL*

SERVED WITH A SELECTION OF VEGETABLES & ROAST POTATOES | SERVIDO COM UMA SELEÇÃO DE LEGUMES & BATATAS

## DESSERT | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

**APPLE CRUMBLE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (V)**  
*CRUMBLE DE MAÇÃ, SERVIDO COM GELADO DE BAUNILHA*

**GINGER CREME BRULÉ WITH HIBISCUS GEL, PINEAPPLE TEXTURES, SERVED WITH COCONUT & LIMA SORBET (VG)**  
*CREME BRULÉ DE GENGIBRE ACOMPANHADO COM GEL HIBISCO, TEXTURAS DE ANANÁS, SERVIDO COM SORBET DE CÔCO & LIMA*

**ALMOND MOUSSE, STUFFED WITH OLIVE CARAMEL, CAROB BRIGADEIRO, MEDRONHO CAKE, SERVED WITH SWEET POTATO ICE CREAM**  
*MOUSSE DE AMÊNDOA RECHEADA COM CARAMELO DE AZEITONA, BRIGADEIRO DE ALFARROBA, BOLO DE MEDRONHO, SERVIDO COM GELADO DE BATATA DOCE*

**CHRISTMAS REINDEER-GIANDUJA MOUSSE, HAZELNUT SALTED CARAMEL, DARK CHOCOLATE CRUNCH & FRANGELICO CAKE**  
*MOUSSE DE GIANDUJA, CARAMELO SALGADO DE AVELÃ COM CROCANTE DE CHOCOLATE NEGRO & BOLO FRANGELICO*

**SELECTION OF CHEESE, SERVED WITH BISCUITS & HOMEMADE CHUTNEY**  
*SELEÇÃO DE QUEIJOS, SERVIDO COM BISCOITOS & COMPOTAS CASEIRAS*