



THE LAGOON RESORT CHRISTMAS MENU

NORMAL MENU

APPETIZER: BREADED SHRIMP 🍴🥚🌱
ON GOAT CHEESE CREAM

STARTER: CAULIFLOWER CREAM 🌱
SOUP WITH TOMATO FOAM

FIRST COURSE: LOBSTER THERMIDOR 🍴
ON A BED OF GREEN ASPARAGUS,
FINISHED WITH AROMATIC OLIVE OIL
AND LEMON PEARLS

PALATE CLEANSER: LEMON SORBET 🌱
WITH CHAMPAGNE

SECOND COURSE: VEAL TOWNEDO 🍴🥚
ON GRILLED VEGETABLES WITH PORT
WINE SAUCE, MANGO PEARLS,
AND BLACK CORAL TUILE

DESSERT: A CRISPY ROLL CAKE 🍴🌱
SERVED WITH ICE CREAM *

VEGETARIAN MENU

APPETIZER: SPINACH CROQUETTE 🍴
ON AVOCADO PURÉE

STARTER: ROASTED PUMPKIN 🌱🥚
CREAM WITH TURMERIC AND
COCONUT MILK REDUCTION

FIRST COURSE: BEETROOT RISOTTO 🌱🌱
WITH A HINT OF CITRUS AND
FRESH BASIL

SECOND COURSE: SPINACH RAVIOLI 🌱🥚🌱
WITH ROASTED TOMATO SAUCE AND
BASIL, FINISHED WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL AND PARMESAN

DESSERT: CAULIFLOWER CREAM WITH 🌱
COCONUT MILK AND POACHED PEAR

KIDS MENU

STARTER: CHICKEN NUGGETS 🍴🌱

FIRST COURSE: SPAGHETTI 🍴🌱🌱
BOLOGNESE, FINISHED WITH
PARMESAN CHEESE

SECOND COURSE: PANKO-CRUSTED 🍴🌱🥚
CHICKEN DRUMSTICK WITH BARBECUE
SAUCE AND FRENCH FRIES

DESSERT: ICE CREAM 🍴🌱
OR FRUIT SALAD

VEGAN MENU

APPETIZER: SKEWER OF GRILLED 🌱
VEGETABLES WITH SOY SAUCE

FIRST COURSE: CHICKPEA 🍴🌱
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
AND TOFU CHEESE

SECOND COURSE: CHESTNUT 🍴
AND WILD MUSHROOM CREAM

DESSERT: COCONUT MILK PANNA
COTTA WITH RED FRUITS

ALLERGEN GUIDE



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



GLUTEN



MILK



LUPIN



PEANUTS



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE

PLEASE ACCEPT OUR APOLOGIES, BUT DUE TO A SUPPLY SHORTAGE CONFIRMED TODAY BY OUR SUPPLIER, KIMAR, WE'LL NEED TO MAKE A SMALL CHANGE TO THE CHRISTMAS AND NEW YEAR DESSERT MENUS AS CHOCOLATE COULANT AND CHOCOLATE BRAZO ARE CURRENTLY UNAVAILABLE.



THE LAGOON RESORT NEW YEARS MENU

NORMAL MENU

APERITIF: SAUTÉED SCALLOP WITH AROMATIZED OLIVE OIL, SERVED WITH PEA PURÉE AND LEMON EMULSION IN ITS OWN SHELL

STARTER: MUSHROOM CREAM SOUP FINISHED WITH CRISPY CHICKPEAS AND GREEN OLIVE OIL

FIRST COURSE: COD LOIN CONFIT IN OLIVE OIL WITH CHERRY TOMATOES AND GARLIC, SERVED OVER A BED OF GRATIN POTATOES, FINISHED WITH GREEN OLIVE OIL, MANGO PEARLS, CORAL TUILE, AND BALSAMIC REDUCTION

PALATE CLEANSER: LEMON SORBET WITH CHAMPAGNE

SECOND COURSE: LAMB RIB WITH WINE AND ROSEMARY SAUCE, SERVED WITH GREEN ASPARAGUS AND PURPLE CAULIFLOWER

DESSERT: LEMON TART SERVED WITH ICE CREAM*

KIDS MENU

STARTER: CHICKEN CROQUETTE WITH CHEESE CREAM

FIRST COURSE: MINI BEEF HAMBURGER WITH FRENCH FRIES AND CHEESE SAUCE

SECOND COURSE: GRILLED CHICKEN STEAK WITH FRENCH FRIES AND BARBECUE SAUCE

DESSERT: SELECTION OF ICE CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP

VEGETARIAN MENU

APERITIF: TOMATO TARTLET WITH AVOCADO CREAM AND BASIL LEAF

STARTER: ROASTED BEETROOT CARPACCIO WITH GOAT CHEESE, WALNUTS, AND CITRUS VINAIGRETTE

FIRST COURSE: BURRATA SALAD WITH BASIL, SUNDRIED TOMATOES, AROMATIC HERBS, AND PESTO DRESSING

SECOND COURSE: MOROCCAN COUSCOUS WITH STEWED VEGETABLES AND GRILLED TOFU

DESSERT: ALMOND TART WITH STRAWBERRY CREAM AND CHOCOLATE ICE CREAM

VEGAN MENU

APPETIZER: SPRING ROLLS WITH SOY SAUCE

STARTER: TOFU SALAD WITH ARUGULA, LETTUCE, TOMATO, AND MIXED NUTS, FINISHED WITH GREEN OLIVE OIL

FIRST COURSE: VEGETABLE CATAPLANA WITH COCONUT MILK AND BASIL, FINISHED WITH CRUNCHY WALNUTS

SECOND COURSE: POTATO GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE AND TOFU

DESSERT: COCONUT MILK PANNA COTTA WITH A RED BERRY COULIS AND FRESHLY CHOPPED FRUIT

ALLERGEN GUIDE



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



GLUTEN



MILK



LUPIN



PEANUTS



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE

PLEASE ACCEPT OUR APOLOGIES, BUT DUE TO A SUPPLY SHORTAGE CONFIRMED TODAY BY OUR SUPPLIER, KIMAR, WE'LL NEED TO MAKE A SMALL CHANGE TO THE CHRISTMAS AND NEW YEAR DESSERT MENUS AS CHOCOLATE COULANT AND CHOCOLATE BRAZO ARE CURRENTLY UNAVAILABLE.



THE LAGOON RESORT

NATAL MENU

MENU NORMAL

APERITIVO: CAMARÃO PANADO    
SOBRE CREME DE QUEIJO DE CABRA

ENTRADA: CREME DE COUVE-FLOR 
COM ESPUMA DE TOMATE

PRIMEIRO PRATO: TERMIDOR DE 
LAGOSTA SOBRE CAMA DE ESPARGOS
VERDE FINALIZADO CO AZEITE
AROMATIZADO E PÉRULAS DE LIMÃO

LIMPA-PALATO: SORVETE DE LIMÃO 
COM CHAMPANHE

SEGUNDO PRATO: TORNEDÓ DE  
NOVILHO SOBRE VERDURA GRElhADA
E MOLHO DE VINHO DO PORTO
PÉRULAS DE MANGA E CORAL TUILE
PRETO

SOBREMESA: BOLO ENROLADO  
CROCANTE SERVIDO COM GELADO

MENU VEGETARIANO

APERITIVO: CROQUETE DE ESPINAFRE 
SOBRE PURÉ DE ABACATE

ENTRADA: CREME DE ABÓBORA  
ASSADA COM CÚRCUMA E
REDUÇÃO DE LEITE DE COCO

PRIMEIRO PRATO: RISOTO DE  
BETERRABA COM TOQUE CÍTRICO E
MANJERICÃO FRESCO

SEGUNDO PRATO: RAVIÓLI DE   
ESPINAFRE COM MOLHO DE TOMATE
ASSADO E MANJERICÃO, FINALIZADO
COM AZEITE EXTRA VIRGEM E
PARMESÃO

SOBREMESA: CREME DE COUVE-FLOR 
COM LEITE DE COCO E PERA BÊBEDA

MENU CRIANÇAS

ENTRADA: NUGGET DE FRANGO  

PRIMEIRO PRATO: ESPARGUETE    
À BOLONHESA FINALIZADO COM
QUEIJO PARMESÃO

SEGUNDO PRATO: COXA DE   
FRANGO PANADA EM FARINHA
PANKO ASIÁTICO, COM MOLHO
BARBECUE E BATATA FRITA

SOBREMESA: GELADO OR  
SALADA DE FRUTA

MENU VEGANO

APERITIVO: ESPETADA DE VERDURAS 
GRElhADAS COM MOLHO DE SOJA

PRIMEIRO PRATO: ALMÔNDEGAS  
DE GRÃO-DE-BICO COM MOLHO DE
TOMATE E QUEIJO TOFU

SEGUNDO PRATO: CREME 
DE CASTANHA E COGUMELOS
SELVAGENS

SOBREMESA: PANNA COTA DE LEITE
DE COCO COM FRUTOS VERMELHOS

GUIA DE ALERGÊNICOS



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



GLUTEN



MILK



LUPIN



PEANUTS



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE

PEDIMOS DESCULPAS, MAS DEVIDO A UMA ESCASSEZ DE FORNECIMENTO CONFIRMADA HOJE PELO NOSSO FORNECEDOR, KIMAR, PRECISAREMOS FAZER UMA PEQUENA ALTERAÇÃO NOS MENUS DE SOBREMESAS DE NATAL E ANO NOVO, POIS O COULANT DE CHOCOLATE E O BRAZO DE CHOCOLATE ESTÃO INDISPONÍVEIS NO MOMENTO.



THE LAGOON RESORT

FIM DE ANO MENU

MENU NORMAL

APERITIVO: VIEIRA SALTEADO COM AZEITE AROMATIZADO COM PURÉ DE ERVILHA E EMULSÃO DE LIMÃO, SERVIDO NA MESMA CONCHA

ENTRADA: CREME DE COGUMELOS FINALIZADO COM GRÃO-DE-BICO FRITO E AZEITE VERDE

PRIMEIRO PRATO: LOMBO DE BACALHAU CONFITADO EM AZEITE, TOMATE-CHERRY E ALHO, SOBRE CAMA DE BATATA GRATINADA, FINALIZADO COM AZEITE VERDE, PÉROLAS DE MANGA, CORAL TUILE E REDUÇÃO DE BALSÂMICO

LIMPA-PALATO: SORVETE DE LIMÃO COM CHAMPANHE

SEGUNDO PRATO: COSTELA DE BORREGO COM MOLHO DE VINHO E ALECRIM, ACOMPANHADA DE ESPARGOS VERDES E COUVE-FLOR VIOLETA

SOBREMESA: TARTE DE LIMÃO SERVIDA COM GELADO

MENU CRIANÇAS

ENTRADA: CROQUETE DE FRANGO COM CREME DE QUEIJO

PRIMEIRO PRATO: MINI-HAMBÚRGUER DE VACA COM BATATA FRITA E MOLHO DE QUEIJO

SEGUNDO PRATO: BIFINHO DE FRANGO GRELHADO COM BATATA FRITA E MOLHO BARBECUE

SOBREMESA: SELEÇÃO DE GELADO COM XAROPE DE CHOCOLATE

MENU VEGETARIANO

APERITIVO: TARTELETA DE TOMATE COM CREME DE ABACATE E FOLHA DE MANJERICÃO

ENTRADA: CARPACCIO DE BETERRABA ASSADA COM QUEIJO DE CABRA, NOZES E VINAGRETE DE CITRINOS

PRIMEIRO PRATO: SALADA DE BURRATA COM MANJERICÃO TOMATE SECO, E ERVAS AROMÁTICAS E MOLHO PESTO

SEGUNDO PRATO: CUSCUZ MARROQUINO COM LEGUMES ESTUFADOS E TOFU GRELHADO

SOBREMESA: TARTE DE AMÊNDOA COM CREME DE MORANGO E GELADO DE CHOCOLATE

MENU VEGANO

APERITIVO: ROLITOS PRIMAVERA COM MOLHO DE SOJA

ENTRADA: SALADA DE TOFU COM RÚCULA, ALFACE, TOMATE E FRUTOS SECOS, FINALIZADA COM AZEITE VERDE

PRIMEIRO PRATO: CATAPLANA DE LEGUMES COM LEITE DE COCO E MANJERICÃO, FINALIZADA COM NOZES CROCANTES

SEGUNDO PRATO: NHOQUE DE BATATA COM MOLHO DE TOMATE E TOFU

SOBREMESA: PANNA COTTA DE LEITE DE COCO COM CALDA DE FRUTOS VERMELHOS E FRUTOS PICADOS NO MOMENTO

GUIA DE ALERGÊNICOS



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



GLUTEN



MILK



LUPIN



PEANUTS



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE

PEDIMOS DESCULPAS, MAS DEVIDO A UMA ESCASSEZ DE FORNECIMENTO CONFIRMADA HOJE PELO NOSSO FORNECEDOR, KIMAR, PRECISAREMOS FAZER UMA PEQUENA ALTERAÇÃO NOS MENUS DE SOBREMESAS DE NATAL E ANO NOVO, POIS O COULANT DE CHOCOLATE E O BRAZO DE CHOCOLATE ESTÃO INDISPONÍVEIS NO MOMENTO.