



I • Papai Noel Descobre a Hospitalidade Grega

"Na Grécia, as refeições são longas, compartilhadas e repletas de pequenas preparações que convidam todos a provar um pouco de cada sabor. A hospitalidade é parte da receita."

Boas-vindas

Pão pita artesanal com homus de grão-de-bico e azeite extravirgem.

Entrada

Salada grega com pepino, tomate, cebola roxa, azeitonas pretas, queijo feta e orégano fresco.

Prato Principal

Frango marinado em limão, alho e ervas mediterrâneas.

Cuscuz de legumes e ervas.

Abobrinhas e berinjelas grelhadas.

Molho de iogurte, hortelã e pepino.

Sobremesa

Iogurte grego com mel, nozes caramelizadas e figos.

Café

Blend especial.

Biscoitos amanteigados de mel.

Experiência

Degustação guiada de três azeites extravirgens com diferentes perfis aromáticos





II • A Noite de Natal de Mamãe Noel na Costa Amalfitana

"Entre penhascos, limoeiros e o azul intenso do mar Tirreno, a Costa Amalfitana inspira uma cozinha luminosa, elegante e profundamente ligada aos frutos da terra e do mar."

Boas-vindas

Bruschetta de tomates confitados, manjeriço e ricota fresca.

Entrada

Creme de ervilhas frescas com hortelã e crocante de presunto.

Prato Principal

Filé de pescada grelhado ao molho de limão-siciliano.

Risoto cremoso de alho-poró.

Legumes mediterrâneos assados.

Sobremesa

Torta cremosa de limão-siciliano.

Café

Blend especial.

Amaretti.

Experiência

O maître finaliza o prato com raspas de limão-siciliano raladas na hora.





III • Papai Noel em uma Noite Encantada na Andaluzia

"A influência árabe, o clima quente e os mercados vibrantes deram origem a uma das cozinhas mais aromáticas da Espanha. Nesta noite, os sabores são intensos e acolhedores."

Boas-vindas

Pão rústico com tapenade de azeitonas.

Entrada

Gazpacho de tomates maduros servido levemente resfriado.

Prato Principal

Paleta suína assada lentamente.

Arroz de açafrão.

Pimentões coloridos grelhados.

Molho de ervas.

Sobremesa

Creme catalão.

Café

Blend especial.

Biscoitos de amêndoas.

Experiência

Apresentação do açafrão e da páprica defumada antes do serviço.





IV • Mamãe Noel à Mesa na Costa Espanhola

"Os sabores do mar dominam a culinária das cidades costeiras espanholas. Ingredientes frescos, arroz, azeite e ervas compõem receitas simples e marcantes."

Boas-vindas

Croqueta cremosa de bacalhau.

Entrada

Salada morna de grão-de-bico, tomates e ervas.

Prato Principal

Arroz caldoso de frutos do mar (camarão, lula e peixe branco).

Aioli artesanal.

Sobremesa

Torta de amêndoas de Santiago.

Café

Blend especial.

Petit four amanteigado.

Experiência

O aioli é preparado e finalizado diante dos convidados, demonstrando a emulsão tradicional.





V • O Jardim Secreto de Natal de Mamãe Noel

"As hortas, os olivais e os jardins aromáticos inspiram uma cozinha onde os vegetais ocupam o centro da mesa, revelando sua riqueza de sabores."

Boas-vindas

Focaccia integral com azeite e alecrim.

Entrada

Carpaccio de abobrinha com queijo de cabra, rúcula e nozes.

Prato Principal

Medalhão de filé suíno ao molho de ervas frescas.

Purê de ervilhas.

Cenouras glaceadas.

Tomates assados lentamente.

Sobremesa

Panna cotta de mel e lavanda.

Café

Blend especial.

Biscoitos de pistache.

Experiência

Os convidados escolhem entre três sais aromáticos para finalizar o prato principal.





VI • Papai Noel sob as Luzes de Santorini

"Casas brancas, cúpulas azuis e o mar Egeu formam o cenário de uma das ilhas mais encantadoras do Mediterrâneo. Sua gastronomia traduz frescor, simplicidade e beleza."

Boas-vindas

Folhado de espinafre e queijo feta.

Entrada

Salada de folhas, melancia, hortelã e queijo feta.

Prato Principal

Filé de peixe assado com crosta de ervas.

Batatas rústicas ao azeite.

Legumes grelhados.

Molho de limão e dill.

Sobremesa

Mousse de iogurte grego com frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Biscoitos amanteigados.

Experiência

Apresentação das ervas mediterrâneas utilizadas na crosta do peixe.





VII • Quando Papai Noel Encontrou o Mar e o Sol

"O Mediterrâneo despede-se desta coleção reunindo tudo aquilo que o torna inesquecível: o mar, os vinhos, os azeites, as ervas e a alegria de celebrar ao redor da mesa."

Boas-vindas

Seleção de pães artesanais, azeites aromatizados e antepastos.

Entrada

Burrata cremosa com tomates assados, pesto de manjerição e redução balsâmica.

Prato Principal

Paleta de cordeiro assada lentamente ao vinho branco e ervas.

Cuscuz mediterrâneo.

Legumes assados.

Molho do assado.

Sobremesa

Tarte de figos com creme de mascarpone e mel.

Café

Blend especial.

Trufas artesanais de chocolate amargo.

Experiência

Uma pequena estação é montada com azeites extravirgens, flor de sal, ervas secas e especiarias, permitindo que cada convidado personalize o pão artesanal servido no início da refeição. É uma experiência simples, elegante e altamente participativa, que encerra a coleção celebrando um dos maiores símbolos da gastronomia mediterrânea: o azeite.

