

é tempo de Celebrar
it's time to Celebrate

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE
2023

Menu

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

ENTRADA | STARTERS

Trilogia de Marisco com molho holandês e endívias braseadas em molho Ponzu
Seafood trilogy with hollandaise sauce and braised endives in Ponzu sauce

SOPA | SOUP

Creme de cogumelos com crocante de presunto ibérico e funcho fresco
Mushroom cream with crunchy Iberian ham and fresh fennel

PEIXE | FISH

Lombo de bacalhau fresco confitado com duo de purés e salteado de espinafres frescos
Fresh cod loin confit with duo of purées and fresh spinach sauté

TIRA-SABORES | FLAVOURS

Espumante com Sorvete de tangerina e hortelã
Sparkling wine with tangerine and mint sorbet

CARNE | MEAT

Medalhão de Novilho, chalotas e castanhas caramelizadas com gratinado de batata doce
Beef medallion, shallots and caramelised chestnuts with sweet potato gratin

SOBREMESA | DESSERT

Mini-bolo cremoso de abóbora com gelado de noz e creme-fraiche (farofa de de semente de abobora e noz)
Mini creamy pumpkin cake with walnut ice cream and crème fraiche (pumpkin seed and walnut crumble)

É meia-noite! It is midnight!

Feliz Ano Novo! Happy New Year!

CEIA | SUPPER

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED:

Seleção de vinhos S. Sebastião branco, tinto e rosé, água, refrigerantes, cerveja e café
Selection of S. Sebastião white, red and rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee

€160 POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

RESERVA OBRIGATÓRIA | BOOKING REQUIRED