

é tempo de Celebrar  
it's time to Celebrate

REVEILLON  
NEW YEAR'S EVE  
2023

Menu

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

MENU A 5 TEMPOS | FIVE COURSE MENU

Tártaro de salmão, maçã granny smith e pérolas de citrinos  
Salmon tartare, granny smith apple and citrus pearls

Arroz cremoso de Lagosta, salicórnia e perfume de erva capim  
Creamy lobster rice, salicornia and grass perfume

Gin tónico de tangerina  
Tangerine gin and tonic

Filet mignon, duxelle de cogumelos com trufa,  
envolvência de massa folhada e batata gratin  
Filet mignon, mushroom duxelle with truffle,  
puff pastry wrap and potato gratin

Chocolate, frutos vermelhos e flores  
Chocolate, red fruits and flowers

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.

€185 POR PESSOA COM BEBIDAS  
PER PERSON WITH DRINKS

RESTAURANT  
  
by Quinta de S. Sebastião

PROGRAMA  
PROGRAMME

20:00 - 20:45

Boas vindas | Welcome reception  
na sala Afonso com cocktail  
aperitivo e canapés  
in the Afonso room with aperitif  
and hors d'oeuvres

21:00 - 23:30

Jantar de gala | Gala dinner  
Menu de degustação com 5 momentos,  
música ambiente ao vivo  
Tasting menu with 5 moments  
& live music.

Bar aberto | Open bar  
00:00 - 02:00

Contagem decrescente | Countdown  
Abertura de espumante,  
passas da felicidade  
Sparkling wine, raisins

01:00 - 02:00

Chill out e ceia - Restaurante Harune  
Chill out & buffet - at Harune Restaurant

03:00

Final da Festa de Passagem de Ano  
The end - New year's eve party