

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:30



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

SYRAH by



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2024

PROGRAMA
PROGRAMME

19:30

Cocktail de Boas vindas com aperitivos,
canapés acompanhado
de um duo musical
Welcome Cocktail with appetisers
& canapés accompanied
by a musical duo

20:30

JANTAR DE GALA
Acompanhado
de Quarteto Musical

GALA DINNER
Accompanied by
Musical Quartet

23:30

Let's Party
OPEN BAR | OPEN BAR

23:59

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante,
Fogo de artifício
Happy New Year!!!
Sparkling Wine! Fireworks

00:30

Abertura do Buffet
Buffet Opening

02:30

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

MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

WELCOME DRINK

Seleção de Aperitivos e Canapés

Selection of Appetisers and Canapés

LAGARTINHOS DE PORCO IBÉRICO
puré cremoso de batata-doce, maçã granny Smith,
malagueta e chouriço de Monchique

IBERIAN BLACK PORK FRIED CUT
creamy sweet potato purée, granny smith apple,
chilli and Monchique sausage

"POKE" DE POLVO EM DUAS TEXTURAS,
coulis de pimentos vermelhos
clorofila de coentros e pó de azeitonas
rebentos frescos

OCTOPUS POKE IN TWO TEXTURES,
red pepper coulis
coriander chlorophyll and olive powder
fresh sprouts

LOMBINHO DE CORVINA NO FORNO,
OVAS DE IKURA, SAL ROSA DOS HIMALAIAS
arroz selvagem com legumes, vinagrete de lima-laranja e chia
cebola crocante

OVEN BAKED WHITE CROAKER FILLET,
IKURA ROE, HIMALAYAN PINK SALT
wild rice with vegetables, lime-orange and chia vinaigrette
crispy onions

FRUTOS VERMELHOS, SORVETE DE CITRINOS
E CRUMBLE DE MAÇÃ

RED BERRIES, CITRUS SORBET
AND APPLE CRUMBLE

MEDALHÃO DE VITELA COM PORTO RUBY,
bagas de zimbros, feijão verde bebé, Tuille de parmesão e avelãs,
gratinado de batata e couve-flor, salteado de cogumelos Shitake

VEAL MEDALLION WITH RUBY PORT,
juniper berries, baby green beans, parmesan tuille and hazelnuts,
potato and cauliflower gratin, Shitake mushroom sauté

DELÍCIA DE CHOCOLATE DE MADAGÁSCAR
com Cereja Amarena de Módena, laranja confitada
creme de pistachio e espuma de baunilha

CHOCOLATE DELIGHT FROM MADAGASCAR
with Amarena cherry from Modena, orange confit
pistachio cream and vanilla foam

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

BUFFET

Ceia pela noite dentro | Late-night 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.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva. Não são permitidas trocas de pratos depois de efectuar a reserva.
If you have any food intolerances, please let us know, at the time of booking.
Dishes cannot be changed after the booking has been made

€175 POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

RESERVA OBRIGATÓRIA | BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY