

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE | 2024

MENU

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

COCKTAIL DE BOAS VINDAS
WELCOME COCKTAIL

CANAPÉS

Rissóis de camarão, Espetadinha de fruta fresca
Aperitivo de Mini folhados, Pastéis de bacalhau e Trio de gambas crocantes.
Prawn patties, Fresh fruit kebabs, Mini puff pastry appetisers, Cod cakes and Trio of crispy prawns.

PARA COMEÇAR... TO BEGIN...

Creme de ervilhas aromatizado com Hortelã
Cream of peas flavoured with mint

... DO MAR.... FROM THE SEA....

Raios de polvo à lagareiro, esmagado de batata doce e vegetais da horta
Rays of octopus "lagareiro style", mashed sweet potato and vegetables from the garden

"SORBET"

Sorbet de lima com Hortelã
Lime sorbet with mint

...DA TERRA...O NOVILHO... ..FROM THE EARTH... BEEF...

Novilho salteado com molho de cogumelos porcini e batata saute
Sautéed veal with porcini mushroom sauce and sauteed potatoes

SOBREMESA | DESSERTS

Torta de laranja sobre praliné amendoado e areia de canela
Orange tart on almond praline and cinnamon sand

CEIA | SUPPER

Sopa rica de Caldo Verde, Pastéis de bacalhau, Leitão assado, Empadas de espinafres,
Mesa de queijo e enchidos tradicionais, frutos secos e compotas, Camarão cozido,
Salada de frango com laranja e mesclum de alfaces, Saladas simples e molhos variados.
Sonhos e fatias Douradas, Pastéis de nata, Bolo-rei, bolo Rainha, Arroz doce, Torta de Claras
Pudim de caramelo, Frutas laminadas e Salada de frutas.

Green cabbage soup, Codfish cakes, Roast suckling pig, Spinach pies, Traditional cheese
and Sausage table, Dried fruit and jams, Boiled prawns, Chicken salad with orange
and mixed lettuces, Simple salads and various dressings.

Dreams and golden slices, custard tarts, king cake, queen cake,
Rice pudding, custard tart, Caramel pudding, sliced fruit and fruit salad.

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of Quinta São 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.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking.

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

€150 POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

RESERVA OBRIGATÓRIA | BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY

Rua Marquês de Pombal 110, 7520-227 Sines, Portugal . RNET 641
T: +351 269 000 100 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
book.sinerama@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com

PROGRAMA
PROGRAMME

19:30

WELCOME DRINK
ao som do Piano
to the sound of the piano.

20:30

JANTAR DE GALA
GALA DINNER

Menu de degustação
com som ambiente

Tasting menu
with background sound

22:30

MÚSICA AO VIVO
& BAR ABERTO

LIVE MUSIC
& OPEN BAR

00:00

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante

Happy New Year!!!
Sparkling Wine!

00:30

ABERTURA DO BUFFET CEIA
SUPPER OPENING

02:00

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

