

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:30



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★



*...a alegria
de nos reunirmos!*
THE JOY OF BEING TOGETHER

POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS €175

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS
RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



SYRAH *by*



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

menu degustação

TASTING MENU

REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

SELECÇÃO DE APERITIVOS E CANAPÉS

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

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

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

FRUTOS VERMELHOS, SORVETE DE CITRINOS
E CRUMBLE DE MAÇÃ

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

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

SELECTION OF APPETISERS AND CANAPÉS

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

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

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

RED BERRIES, CITRUS SORBET
AND APPLE CRUMBLE

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

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

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 ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE