



com animação musical

RÉVEILLON 2024 NEW YEAR'S EVE

Passagem de Ano 23/24 | 20h00-01h00

Adultos: 150€
Crianças (6-12 anos): 75€
(IVA incluído)

WELCOME DRINK

(servido à entrada da Sala a partir das 20h00)

Águas • Sumo de laranja • Bellini • Martini

By Chef António Silva

Canapés

- Tortilha de chouriço em base de pera abacate • Vinagrete de coentros • Enchido de morcela e maçã reineta assada •
- Espetadinha de queijo brie e coxa de cebola roxa caramelizada • Cornucópia de salmão fumado, alcaparra e cebolinho •
- Enroladinho de assadura e cornichão, tortilha de queijo cheedar, pimento, mel e romã •

JANTAR BUFFET

(20h00-23h00)

Miminho do Chef

Parelhada de serra e mar

- (Sapatadeira recheada • Ostra com manteiga de lima • Camarão de marinada • Cubinhos de atum em marinada de três pimentas •
• Presunto de sal • Enchido de Monchique • Paio de porco preto • Lombinho de manteiga vermelha)

Sopa

- Creme de alho francês, batata-doce e abóbora •
- Aveludado de peixe e marisco •

Peixe

- Garoupa no forno, com batata, especiarias e ervas frescas •
- Filete de Dourada selado com alga marinha e camarão •
- Almofada de Bacalhau e cremoso de hortelã da ribeira •

Carne

Supremos de Frango do Campo com recheio de mozzarella e agrião selvagem
Medalhões de Novilho com molho de estragão, arroz selvagem e pinhão tostado
Lombinho de Porco com migas de três batatas de tempero

Saladas e Guarnições

- Lascas de bacalhau, cebola roxa, azeitonas e pimentos padron • Saladinha de orelha de porco de salmoura grelhada •
- Saladinha de batata-doce, lombinho de porco, amêndoa e mostarda de sementes • Cocktail de camarão com ovo cozido e abacate •
- Salmão marinado em concha de funcho • Rosas de melão dourada com presunto de sal • Pão com manteiga de ovelha e queijo •
- Tosta com cogumelos salteados em redução de balsâmico • Ovo cozido com maionese e molho tártaro • Tábua de queijos nacionais •
- Compota de abóbora e vinho do Porto • Pataniscas de galinha, Croquetes de carne e Rissóis de camarão •
- Saladas simples: Alface, tomate, rúcula, cebola, pepino, beterraba e cenoura •

Sobremesa

- Estrutura de frutas laminadas •
- Bolo Rei • Tronco de Natal • Sonhos • Pudim de ovos • Torta de laranja e mel • Torta de coco • Pão-de-ló com frutos do bosque •
- Bolo de amêndoa • Bolo de chocolate • Tarte de alfarroba • Mousses e gelatinas • Arroz-doce • Creme fresco tostado de amêndoa •

CEIA

(23h30-00h30)

- Caldo verde com broa de milho •
- Empadas de galinha • Pastéis de bacalhau • Chamuças • Apresentação de queijos creme e Frutos secos • Biscoitos crocantes •
- Cacau quente e Pastéis de nata com canela • Fatias douradas • Xarope de menta • Pastéis de batata-doce acetinados •

BEBIDAS INCLUÍDAS: Água sem gás, Água com gás e Refrigerantes • Cerveja nacional (pressão ou garrafa), Cerveja sem álcool, Cerveja preta, Vinho Branco, Tinto e Rosé Alvor • Serviço de Cafeteria (café, chás, etc.) • Licores Nacionais, Importados e Generosos e Digestivos •
• 1 Garrafa de Espumante por cada 4 pax a celebrar Passagem de Ano.

(Ementa sujeita a alterações pontuais sem aviso prévio.)