

New Year's Eve Menu

Menu de Passagem de Ano 31 Dezembro 2024

€120 por pessoa
Inclui 1 copo de espumante, 1 copo
de vinho do Porto, água, café e chá.

Amuse - Bouche

Blinis Caseiros com Caviar

Entrada

(Selecione 1)

Canelloni de Courgette Recheado com King Crab
Tomate concassê, molho de yuzu

Terrina de Foie Gras
Chutney de abóbora, misto de saladas e pão brioche

6 Ostras Algarvias
Pérolas de vinagre e limão

Prato Principal

(Selecione 1)

Camarão Tigre Grelhado
Risotto de tinta de choco e bisque cremosa

Lombo de Boi Rossini com Foie Gras Grelhado
Molho Madeira e puré de batata trufado

Beringela Grelhada com Miso
Molho de soja e sementes de sésamo assadas

Sobremesa

(Selecione 1)

Entremet de Coco & Maracujá

Tarte de Chocolate
Gelado de chocolate e tuile de chocolate

Panacotta Vegan
Frutos vermelhos e frutas vermelhos

New Year's Eve Menu 31 December 2024

€120 per person
Inclusive of 1 glass of sparkling wine, 1
glass of Port wine, water, coffee & tea

Amuse - Bouche

House-made Blinis and Caviar

Starter

(Select 1)

Zucchini Canelloni Stuffed with Alaskan King Crab
Tomato concasses and yuzu dressing

Foie Gras Terrine
Pumpkin chutney, mesclun salad and brioche bread

6 Oysters from Algarve
Vinegar and lemon pearls

Main

(Select 1)

Grilled Tiger Prawn
Black ink risotto and creamy bisque

Tournedos Rossini, Pan Seared Foie Gras
Madeira sauce and truffle mashed potatoes

Grilled Eggplant Miso
Soy sauce, roasted black & white sesame

Dessert

(Select 1)

Entremet Coconut & Passion Fruit

Tarte Tout Chocolat
House-made chocolate ice cream, chocolate tuile

Vegan Panacotta
Red fruits coulis and fresh red fruits