

# New Year's Eve Menu

## Menu de Passagem de Ano 31 Diciembre 2024

€120 por persona

Incluye 1 copa de vino espumoso,  
1 copa de Oporto, agua, café y té

### Amuse - Bouche

Blinis caseros con caviar

### Entrantes

(Seleccione 1)

Canelones de calabacín rellenos de cangrejo real  
tomate concassé, salsa de yuzu

Terrina de foie  
chutney de calabaza, ensalada mixta y pan brioche

6 Ostras del Algarve  
perlas de vinagre y limón

### Plato principal

(Seleccione 1)

Langostinos tigre a la plancha  
risotto de tinta de sepia y bisque cremoso

Lomo de Buey Rossini con foie a la parrilla,  
salsa de Madeira y puré de patatas trufado

Berenjena a la plancha con miso  
salsa de soja y semillas de sésamo tostadas

### Postre

(Seleccione 1)

Entremés de coco y fruta de la pasión

Tarta de chocolate  
helado de chocolate y tuile de chocolate

Panacotta vegana  
frutos rojos y bayas

## 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