

MENU PASSAGEM DE ANO

WELCOME DRINK

Aranccini de Cogumelos e Tomate Seco Mini vol-Au-Vent de sapateira Pera Rocha em Moscatel, Filo e Queijo da Serra Tâmaras Recheadas com Queijo e Presunto Espumante Murganheira

COUVERT

Pao, azeitonas marinadas e manteiga aromatizada

AMOUSE BOUCHE

Ceviche de Camarão, filo e Maracujá Vinho branco Vineadouro special edition

ENTRADA

Creme de Crustáceos, Lavagante, Tártaro de Vieiras e Alface do Mar Vinho branco Vineadouro special edition

PEIXE

Arroz Negro de Coco e Manga, Garoupa Braseada e Creme de citrinos *Vinho branco Vineadouro Vinhas antigas*

CORTA PALATO

Nitro Mojito

CARNE

Lombo de Novilho, Mil folhas de batata, Foie-gras de Maçã, Jus Perigourdine e Avelã Vinho tinto Duas Ouintas

SOBREMESA

75% Chocolate Caviar Beirão *Vinho do porto Niepoort*

CAFÉ E PETIT FOURS

CHAMPANHE CARTIER PARA BRINDAR AO NOVO ANO ÀS 24H





Informações e Reservas
+351 219 023 000
impulso@editoryhotels.pt