

A hand holding a glass of champagne with a colorful brushstroke above the text.

A Escola
by the artist

MENU
ANO NOVO
NEW YEAR'S EVE
2026



20h - 23h30 | 8 PM - 11:30 PM

Boas Vindas

Tártaro Clássico de Novilho, temperado com notas aromáticas e servido em brioche tostado
Ceviche de Vieiras, Yuzu e Pérolas de Soja
Croquete cremoso de Camarão ao Alho e marmelada de abóbora agri-doce
Cocktail de Boas Vindas

Na mesa

Pão Caseiro acompanhado de macaron salgado de Pimento Vermelho e Queijo da Ilha

Entrada

Flor de Curgete em Tempura leve e crocante, recheada com Anchova e Queijo Brie
Espumante AlmaNua Bruto Rosé, Vinhos Verdes

Peixe

Camarão-Tigre, Manteiga de Alho, Chutney de Pêssego e Hortelã
M.O.B Senna Encruzado, Dão

Corta palato

Gin Tónico Sólido e Capuchinhas
Clássico gin tónico, apresentado em textura sólida e aromatizada com delicadas flores de capuchinha

Carne

Novilho Angus, Cremoso de Trufa, Alho Fumado e Cogumelos Braseados
Pó de Poeira Tinto, Douro

Sobremesa

Chocolate, Mousse de Figo, Crumble de Uva-Passa, Champanhe e Ruibarbo
Porto Tawny Taylor's 10 Anos

Café e Petit Fours

00H00
Champanhe e Passas

Welcome

Classic Beef Tartare, seasoned with aromatic notes and served on toasted brioche
Scallop Ceviche, Yuzu and Soy Pearls
Creamy Garlic Shrimp Croquette with Sweet-and-Sour Pumpkin Marmalade
Welcome Cocktail

At the table

Homemade Bread served with a Savory Red Pepper and Island Cheese Macaron

Starter

Zucchini Flower in a Light, Crispy Tempura, Filled with Anchovy and Brie
AlmaNua Brut Rosé, Vinho Verde

Fish

Tiger Prawn, Garlic Butter, Peach Chutney and Mint
M.O.B. Senna Encruzado, Dão

Palate cleanser

Solid Gin & Tonic with Nasturtium
Classic Gin & Tonic, presented in a solid texture and delicately scented with nasturtium flowers

Meat

Angus Beef, Truffle Cream, Smoked Garlic and Charred Mushrooms
Pó de Poeira Red, Douro

Dessert

Chocolate, Fig Mousse, Raisin Crumble, Champagne and Rhubarb
Taylor's 10-Year-Old Tawny Port

Coffee and Petit Fours

12:00 a.m.
Champagne and raisins

175€
POR PESSOA | PER PERSON

CONDIÇÕES DE RESERVA: Crianças até aos 3 anos - grátis. - Crianças dos 4 aos 11 anos - 50% desconto. **PAGAMENTO:** Para efetivar a reserva, deve ser feito o pagamento de 50%. Os restantes 50% até 5 dias antes do evento. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (com envio do comprovativo) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Depósitos não são reembolsáveis.

GENERAL CONDITIONS: Children up to 3 years old - free. Children from 4 to 11 years old - 50% discount. **PAYMENT:** To confirm your booking, a 50% deposit is required. The remaining 50% must be paid up to 5 days before the event. **PAYMENT OPTIONS:** Payment can be made by bank transfer (with proof of payment) or in cash directly at reception, during a previously scheduled visit. **CANCELLATION POLICY:** Deposits are non-refundable.

INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATION AND RESERVATIONS

E | recepcao.artist@editorialhotels.pt

T | +351 220 132 700

aescolabytheartist.com