

MENU FINAL DE ANO

NEW YEAR'S EVE MENU

THE
EDITORY
BY THE SEA
HOTEL

SET MENUS

WELCOME DRINK

Tâmaras enroladas em bacon
Bacon-wrapped dates

Cones coloridos com mousse de sapateira
Colourful cones with crab mousse

Anabell com queijo creme e salmão fumado
Pastry basket with cream cheese and smoked salmon

Vol-au-vent com compota de abóbora e queijo da ilha
Pumpkin jam and cheese vol-au-vent

ENTRADA | STARTER

Terrina de foie gras, coli de frutos vermelhos e crocante de brioche
Foie gras terrine, red fruits coulis, and crunchy brioche

PEIXE | FISH

Involtine de lavagante em caldo de crustáceos
Crawfish involtine in crustacean broth

TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER

Sorbet de frutos vermelhos em calda de Limoncello
Red fruits sorbet with Limoncello syrup

CARNE | MEAT

Filé mignon de novilho em especiarias mediterrânicas, batata dauphinois e espargos baby
Filet mignon with mediterranean spices, dauphinois potatoes and baby asparagus

SOBREMESA | DESSERT

Rocher chocolate com leite
Chocolate milk Rocher

MENU INFANTIL | KIDS MENU

ENTRADA | STARTER

Lascas de frango crocante com molho César
Crispy chicken strips with Caesar sauce

PEIXE | FISH

Filete de robalo
Sea bass fillet

OU / OR

CARNE | MEAT

Medalhões de frango
Chicken medallions

SOBREMESA | DESSERT

Rocher chocolate com leite
Chocolate milk Rocher

BEBIDAS | BEVERAGES

Vinho tinto Autocarro 27
Red wine Autocarro 27

Vinho branco Autocarro 32
White wine Autocarro 32

Refrigerantes
Soft drinks

Cerveja
Beer

Água com e sem gás
Sparkling and still water

Café
Coffee

Digestivo no final da refeição
Digestif at the end of the meal

Espumante e passas
Sparkling wine and raisins

No momento de confirmação de reserva será solicitado um depósito de 50€ por pessoa, sendo o remanescente liquidado no local.

At the time of booking confirmation, a deposit of €50 per person will be requested. The remainder should be paid on the spot.

120€
POR PESSOA | PER PERSON



Reservas e informações:

+351 265 113 000

recepcao.bythesea@editoryhoteles.pt