

MENU

NOITE REVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

THE
EDITORIAL
OCEAN WAY
HOTEL

MENU NOITE REVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

APERITIVOS 18H30 JANTAR 19H00 | APERITIFS AT 06H30 P.M. DINNER AT 07H00 P.M.

AMOUSE-BOUCHE

Bombon de foiegrass, chocolate negro e pimenta rosa
Foie gras bonbon, dark chocolate, and pink pepper

ENTRADA FRIA | COLD STARTER

Tártaro de garoupa, manga e leite de tigre com óleo verde
Grouper tartare, mango, and tiger's milk with green oil

ENTRADA QUENTE | HOT STARTER

Carabineiro Atlântico, milho da ilha, bisque tostado e micro de coentros
Atlantic scarlet prawn, island corn, toasted bisque, and coriander microgreens

PEIXE | FISH

Pargo grelhado, migas de batata doce assada, beurre blanc e crumble salgado de limão
Grilled snapper, roasted sweet potato migas, beurre blanc, and salted lemon crumble

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Manjeriçao, lima e vodka
Basil, lime, and vodka

CARNE | MEAT

Carré de cordeiro, polenta cremosa, legumes baby glaceados e jus de carne aromatizado com vinho Madeira
Rack of lamb, creamy polenta, glazed baby vegetables, and Madeira wine flavoured jus

SOBREMESA | DESSERT

Entremeio de mascarpone, maracujá, espumante rosé, crumble de avelã e sorvete de côco
Mascarpone, passion fruit, rosé sparkling wine, hazelnut crumble, and coconut sorbet

230€
POR PESSOA
PER PERSON

- Menu de Gala com 7 andamentos:**
Um menu que apresenta uma progressão de sabores e texturas, incluindo aperitivos, *amuse-bouche*, entrada, prato de peixe, *sorbet*, prato de carne, sobremesa com vinho da madeira, café e *petit-fours*.
7-Course Gala Menu:
A menu offering a progression of flavors and textures, including appetifs, amuse-bouche, starter, fish course, sorbet, meat course, dessert paired with Madeira wine, coffee, and petit fours.
- Harmonização de vinhos de colheitas e marcas seleccionadas
Wine pairing with selected vintages and premium labels
- Animação com trio musical
Live entertainment with a musical trio
- Após o Jantar (22h30): transfer em autocarro para Avenida do Mar para assistir ao fogo de artifício da passagem de ano na baía do Funchal
After Dinner (10:30 P.M.): Shuttle transfer to Avenida do Mar to watch the New Year's Eve fireworks over Funchal Bay
- Garrafa de espumante com uvas passas para brindar ao Ano Novo
Bottle of sparkling wine and raisins to toast the New Years
- Regresso ao Hotel (01h00)
Return to the hotel (01h00 A.M.)
- Ceia leve
Light supper
- Crianças até aos 12 anos: 50% desconto
Children up to 12 years: 50% discount

INFORMAÇÕES E RESERVAS | *INFORMATIONS AND RESERVATIONS* :
T | +351 291 112 990
E | restaurante.oceanwayfunchal@editorhotels.pt

