

NEW YEAR'S EVE PARTY

LET'S DANCE OUR WAY TO 2024

31ST DECEMBER

PLAYING LIZA BAND | FIREWORKS | OUTSIDE BAR | LOUNGE AREA | FIRE

175€ PP* ADULTS | 87€** CHILD

BEVERAGE NOT INCLUDED | BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

** UNTIL 12 YEARS OLD | ATÉ 12 ANOS

|||||
PARRILHA
NATURAL
|||||

AMUSE-BOUCHE

CITRUS TUNA TARTARE, SERVED ON A TAPIOCA CRACKER WITH AVOCADO PURÉE & SOY PEARLS
TAPIOCA CROCANTE, TARTAR DE ATUM CÍTRICO, PURÉ DE ABACATE, PÉROLAS DE SOJA

BEETROOT TARTARE, SERVED ON A TAPIOCA CRACKER WITH AVOCADO PURÉE & YUZU PEARLS (VG)
TAPIOCA CROCANTE, TARTAR DE BETERRABA, PURÉ DE ABACATE, PEROLAS DE YUZU (VG)

STARTERS | ENTRADAS

SEAFOOD BISQUE, WITH TIGER PRAWNS & APPLE CEVICHE & TOPPED WITH CORIANDER FOAM
CEVICHE DE CAMARÃO TIGRE & MAÇÃ, SERVIDO EM BISQUE DE MARISCO COM LEITE DE CÔCO,
FINALIZADO COM ESPUMA DE COENTROS

SMOKED PORK GYOZA, SERVED IN A PORCINI & SHIMEJI MUSHROOM MISO BROTH
GUIOZA DE PORCO FUMADO, SERVIDO EM CALDO DE MISÔ, COM COGUMELOS SHIMEJI & PORCINI

SEARED SCALLOPS, SERVED ON SWEET POTATO & SPINACH PURÉE, FINISHED WITH CRISPY PARMA HAM,
FOIE GRAS FOAM & HONEY
VIEIRAS SELADAS, SERVIDA COM PURÉ DE BATATA DOCE E ESPINAFRE, FINALIZADA COM PRESUNTO CROCANTE,
ESPUMA DE FOIE GRAS & MEL

TENDER STEM BROCCOLI SAUTÉED WITH GARLIC, SERVED WITH BEAN SPROUTS, PUMPKIN TEXTURES,
GREEN SALSA & ROASTED PEPPER SAUCE (VG)
BRÓCULOS BIMI SALTEADO COM ALHO, TEXTURAS DE ABÓBORA, REBENTOS DE SOJA, FINALIZADO COM SALSA
VERDE & MOLHO DE PIMENTOS ASSADO (VG)

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

FILLET STEAK & GRILLED PRAWNS, SERVED WITH RICH MADEIRA SAUCE
BIFE DE LOMBO & CAMARÃO GRELHADO, SERVIDO COM MOLHO MADEIRA

DUCK MAGRET, SERVED WITH A MOSCATEL & ORANGE REDUCTION
MAGRET DE PATO, SERVIDO COM REDUÇÃO DE MOSCATEL & LARANJA

SEA BASS FILLET, FILLED WITH SMOKED SALMON & HERB MOUSSE, SERVED WITH BEURRE BLANC SAUCE
ROLOS DE ROBALO RECHEADOS COM MUSSE DE SALMÃO FUMADO, SERVIDO COM MOLHO DE MATEIGA & ERVAS

AUBERGINE STEAK, SERVED WITH LENTIL & COCONUT CURRY (VG)
BIFE DE BERINGELA, SERVIDO COM CARIL DE LENTILHAS & LEITE DE CÔCO (VG)

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

SAUTÉED GREEN BEANS WITH TOASTED ALMONDS | FRIED POTATO CONFIT, FINISHED WITH CHIVES
PARSNIP PURÉE, FINISHED WITH MANCHEGO CHEESE | BROCCOLI SAUTÉED WITH GARLIC
FEIJÃO VERDE & AMÊNDOA TORRADA | BATATA CONFITADA FRITA, FINALIZADA COM CEBOLINHO
PURÉ DE PASTINACA & MANCHEGO | BRÓCULOS SALTEADOS COM ALHO

DESSERTS | SOBREMESA

HAZELNUT ICE CREAM, SMOTHERED IN CHOCOLATE CRUNCH, COCOA SABLES, GIANDUJA FLAN,
FINISHED WITH POPCORN & CHOCOLATE
GELADO DE AVELÃ, COBERTO COM CROCANTE DE CHOCOLATE, SABLÉE DE CACAU, FLAN DE GIANDUJA,
FINALIZADO COM PIPOCAS & CHOCOLATE

RED FRUIT MOUSSE, FILLED WITH RED FRUIT & LIME JAM, BASIL CARAMEL, SERVED WITH COCOA CRUNCH,
BASIL SPONGE & VANILLA ICE CREAM
MOUSSE DE FRUTOS VERMELHOS, RECHEADO COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS & LIMA, CARAMELO DE
MANJERICÃO, CROCANTE DE CACAU, BOLO DE MANJERICÃO & GELADO DE BAUNILHA

WHITE PORT POACHED PEAR, WITH VANILLA CREAM & OAT CRUMBLE, SERVED WITH PEAR
& CINNAMON SORBET (VG)
PÊRA BÊBEDA EM VINHO DO PORTO, ACOMPANHADA COM CREME DE BAUNILHA & CRUMBLE DE AVEIA,
SERVIDO COM SORBET DE PÊRA & CANELA (VG)