

Réveillon

MENU



DUETO DE PIANO E VIOLINO AO VIVO LIVE PIANO AND VIOLIN DUET

Receção com espumante Baron Toulouse . Reception with Sparkling Baron Toulouse

COUVERT

Amuse Bouche

Tosta de Foie Gras com Chutney de Tangerina e Figo glaciado em Vinho Madeira
Foie Gras Toast with Mandarin Chutney and Glazed Fig in Madeira Wine

ENTRADA STARTER

Salmão Fumado e Vieiras sobre um Creme frio de Abacate e mini salada de Flores Comestíveis
Smoked Salmon and Scallops with and Avocado Cream and mini salad of Edible Flowers

SOPA SOUP

Creme de Alho Francês com fios crocantes de Bacon
French Garlic Cream with Crunchy Bacon

PEIXE FISH

Filete de Bodião em cama de Esmaga de Cenoura,
Tomate Cherry e Laranja Desidratada

Parrot Fish Fillet with Carrot Purée, Cherry Tomato and
Deshydrated Orange

Sorvete de Tangerina . Mandarin Sorbet

CARNE MEAT

Filete de Vaca Assada em Crosta de Pimenta Rosa, Batata Doce
Glaciada, Espargos e Cogumelos

Roast Beef Filet in a Pink Pepper Crust, Glazed Sweet Potatoe,
Asparagus and Mushrooms

SOBREMESA DESSERT

Verrine Duo de Chocolate e Avelã . Vinho Madeira
Verrine Chocolate Duo and Hazelnut . Madeira Wine

Café de Petit Fours . Coffee and Petit Fours

Inclui Vinhos Branco e Tinto Castelo de Numão e Águas durante o Jantar
Includes White and Red Wine Castelo de Numão during Dinner

SERVIÇO DE ESPUMANTE E PASSAS DURANTE O FOGO DE ARTIFÍCIO . SERVICE OF SPARKLING AND RAISINS DURING FIREWORKS