



Menu *Réveillon* 2023

Prelude

Welcome canapés

I

Mother dough Breads and Company

II

Oysters and green Sauce

III

Scallops and Bisque

IV

Sea Bass, Roasted Cauliflower Puree

V

Sirloin, Foie Gras and truffled mash

VI

Macarons, Lemon Curd and Meringue

VII

Pistachio Petit Gâteau

VIII

Cheese

S.Jorge DOP 24m, Azeitão DOP, Terrincho Velho DOP

Lagoa Velha sparkling wine and raisins at Mmidnight



Price per person 120€ (includes water and coffee). Six moments *wine paring*: 50€.
Vegetarian or allergy dietary restriction options are available if requested at the time of reservation. Dinner service will start at 08:00 pm. Reservations are considered valid after advance payment of 50% of the menu full amount. Limited seating.

Menu Réveillon 2023

Prelúdio

Canapés de Boas-Vindas

I

Pães de Massa-Mãe e Companhias

II

Ostras e Molho Verde

III

Vieiras e Bisque

IV

Robalo de Mar, Puré de Couve-flor torrado

V

Lombo, Foie Gras e Puré trufado

VI

Macarons, Lemon Curd e Merengue

VII

Petit Gâteau de Pistachio

VIII

Queijos

S.Jorge DOP 24m, Azeitão DOP, Terrincho Velho DOP

Espumante Lagoa Velha bruto e Uvas-passas à meia-noite

Preço por pessoa 120€, incluindo água, e café. *Wine pairing* com 6 momentos: 50€.

Opção vegetariana, ou com condicionantes alérgicas, disponíveis se solicitado na reserva. Início do jantar às 20:00.

Reserva considera-se válida após pagamento antecipado de 50% do valor do menu. Lugares Limitados.