

**1º TURNO**  
19H00 - 21H30

MENU

# ANO NOVO

31 DEZEMBRO 2023

## COUVERT

**Cesto de pães, manteiga de pimento encarnada e de manjeriço**

## AMUSE BOUCHE

**Rolinho de massa de arroz, filete de cavala fumada com miso, ovas de salmão e ervas frescas**

## ENTRADA

**Ceviche de robalo, vieira caramelizada, laranja, pepino, spring onion e dressing de mostarda**

## PRATO PRINCIPAL

(Escolher uma opção)

**Filete de corvina corado com gambão, arroz pilaf de arando e cardamomo, molho de marisco e feijão verde**

OU

**Lombo de veado confit, puré cremoso de aipo, ravioli de cogumelos selvagens, pak choi e molho de especiarias**

## SOBREMESA

**Chocolate, geleia de manga e gelado de framboesa**

## MENU INFANTIL

**Creme de legumes**

**Panados de Perú cordon bleu**

**Cheesecake com couli de frutos vermelhos**

**Água, café e "bolo rei" incluídos**

**119€**

POR PESSOA

**30€**

POR CRIANÇA

**MÚSICA  
AO VIVO**

20h00 - 21h30

MENU.VEGETARIANO

# ANO NOVO

31 DEZEMBRO 2023

**1º TURNO**  
19H00 - 21H30

## COUVERT

**Pão caseiro de azeitona preta, manteiga aromatizada, humús de couve flor assada perfumada com tahini**

## ENTRADA

**Tarte quente de alcachofras e endívia com vinagrete de estragão e rebentos de mostarda**

## PRATO PRINCIPAL

(Escolher uma opção)

**Polpa de beringela assada com jardim de legumes baby em cama de polenta de cogumelos shimenji e rebentos de sorel**

**OU**

**Risotto cremoso de espelta, cevada e beterraba amarela, perfume de óleo de trufa, pistácio torrado e rebentos de ervilha**

## SOBREMESA

**Chocolate, geleia de manga e gelado de framboesa**

**109€**  
POR PESSOA



**MÚSICA  
AO VIVO**  
20h00 - 21h30

**Água, café e “bolo rei” incluídos**

**2º TURNO**  
22H00 - 00H00

MENÚ

# ANO NOVO

31 DEZEMBRO 2023

## COUVERT

Cesto de pães, manteiga de pimento encarnada e de manjeriço

## AMUSE BOUCHE

Rolinho de massa de arroz, filete de cavala fumada com miso, ovas de salmão e ervas frescas

## ENTRADA

Ceviche de robalo, vieira caramelizada, laranja, pepino, spring onion e dressing de mostarda

## PEIXE

Filete de corvina corado com gambão, arroz pilaf de arando e cardamomo, molho de marisco e feijão verde

## CARNE

Lombo de veado confit, puré cremoso de aipo, ravioli de cogumelos selvagens, pak choi e molho de especiarias

## SOBREMESA

Chocolate, geleia de manga e gelado de framboesa

## MENU INFANTIL

Creme de legumes  
Panados de Perú cordon bleu  
Cheesecake com couli  
de frutos vermelhos

Água, café e "bolo rei" incluídos

**139€**  
POR PESSOA  
**30€**  
POR CRIANÇA

**MÚSICA  
AO VIVO**  
22H00 - 00H00

**2º TURNO**  
22H00 - 00H00

MENU VEGETARIANO

# ANO NOVO

31 DEZEMBRO 2023

## COUVERT

Pão caseiro de azeitona preta,  
manteiga aromatizada, humús  
de couve flor assada perfumada com tahini

## ENTRADA

Tarte quente de alcachofras e endívia com  
vinagrete de estragão e rebentos de mostarda

## PRIMEIRO PRATO

Polpa de beringela assada com jardim  
de legumes baby em cama de polenta  
de cogumelos  
shimenji e rebentos de sorel

## SEGUNDO PRATO

Risotto cremoso de espelta, cevada e beterraba  
amarela, perfume de óleo de trufa, pistácio  
torrado e rebentos de ervilha

## SOBREMESA

Chocolate, geleia de manga  
e gelado de framboesa

**129€**  
POR PESSOA



**MÚSICA  
AO VIVO**  
22H00 - 00H00

Água, café e "bolo rei" incluídos