



PASSAGEM DE ANO

COM MÚSICA AO VIVO
NOITE DE 31 DE DEZEMBRO

TURNO 1

19H00 – 21H30

MÚSICA

20H00 – 21H30

TURNO 2

22H00 – 00H00

MÚSICA

22H00 – 00H00



MENU PASSAGEM DE ANO

Couvert

Cesto de pães com broa de milho
Azeite virgem extra com laranja e alecrim
Manteiga batida com noz e flor de sal

Entrada

Tártaro de vieira, ostra, lima e caviar de salmão

Prato de Peixe

Filet de robalo corado, risotto de açafraão, caneloni
tépido de lagosta e redução de champagne

Prato de Carne

Lombo de javali confitado com puré de castanhas,
molho de frutos vermelhos e zimbro

Sobremesa

Entremet de chocolate e sablé

149€

Bebidas não incluídas

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes.
(De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) no 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)

MENU VEGETARIANO

Entrada

Creme de aipo-rábano e trufa negra,
crocante de broa de milho e azeite de alho

Primeiro Prato

Wonton de abóbora assada e chévre
com molho de avelãs tostadas e bagas de romã

Segundo Prato

Wellington de eryngi, pleurottes e espargos
verdes com creme de coco e rebentos sakura

Sobremesa

Entremet de chocolate e sablé

109€

Bebidas não incluídas

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes.
(De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) no 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)

MENU INFANTIL

Entrada

Creme de cenoura e batata doce

Prato Principal

Bife de vitela de leite grelhado com puré de batata cremoso e cenouras baby glaceadas

Sobremesa

Tatin de maçã e caramelo com sorbet de pêra

39€

Bebidas não incluídas

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes.
(De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) no 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)