

RÉVEILLON

2021-2022

MENU

Couvert

Mini bruscetta de legumes assados
Mini Vol-au-vent com recheio de sapateira
Tártaro de salmão com caviar em pão nórdico
Peito de pato fumado com puré de pêra bêbeda

Entrada Quente

Aveludado de lagosta com seu medalhão

Entrada Fria

Carpaccio de polvo com camarão tigre braseado
com vinagrete de laranja e salada fresca

Prato de Peixe

Medalhão de Cherne em crosta de ervas da horta sobre puré
de cenoura, batata torneada e molho de champanhe com amêijoas

Corta Sabores

Sorbet de lima com lágrima de vodka preta

Prato Carne

Tornedó de novilho braseado sobre ragu de cogumelos e castanhas,
batata gratinada, curgetes laminados e molho vinho do Porto

Sobremesa

Pavlova de frutos vermelhos

Ceia em Buffet (01H00)

Caldo verde, canja de galinha, chocolate quente,
tábua de enchidos, seleção de doces,
seleção de marisco, queijos nacionais e regionais,
doce de abóbora e doce de tomate.
Show Cooking: ostras ao natural, berbigão à bulhão pato
e típicas bifaninhas à Jupiter

Bebidas

Águas, refrigerantes, cerveja nacional,
vinho branco, tinto e rosé (seleção Jupiter) e café



150€ PESSOA
SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLUÍDAS