



Reveillon

MENU

Couvert

Salmão marinado com rúcula em tosta de pão de centeio
Cana de açúcar, queijo de cabra gratinado com noz macadâmia e mel
Vol-au-vent com Rillette de pato e licor de banana
Tartelete de puré de beringela com legumes assados

Entrada quente

Creme de couve-flor trufado com carne de Caranguejo

Entrada fria

Vieiras coradas com manga marinada com chili doce,
Puré de Aipo e Vinagrete de Pitaya

Prato de peixe

Medalhão de Cherne corado e Camarão com arroz cremoso de lima e coentros,
espargos verdes grelhados com sésamo, molho de erva príncipe e gengibre

Corta sabores

Sorbet de lima com “drops” de rum

Prato de carne

Tornedó de novilho com abacaxi grelhado marinado com açúcar mascavado canela e cravinho, puré de batata doce, abobora assada com especiarias e molho cremoso de rum e baunilha

Sobremesa

Mil folhas desconstruído com mousse de maracujá,
mousse de côco, papaia verde caramelizada,
e gelado de framboesa

Ceia em buffet

Caldo verde tradicional
Canja de galinha
Buffet de marisco
Pão rustico com chouriço
Bifaninhas “À Jupiter”
Chocolate quente
Tabua de queijos e enchidos nacionais e regionais
Seleção de compotas caseiras
Seleção de Bolos



170 € PESSOA
SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLUÍDAS

IVA Incluído.

Gratuito para crianças dos 0 aos 2 anos. 50% de desconto para crianças dos 3 aos 12 anos.

www.jupitalgarvehotel.com | T. (+351) 282 470 470 | E. reservas.algarve@jupiterhotelgroup.com