

## Menu de Ano Novo New Years Eve Menu

31/12/23

Menu de gala 6 pratos (com escolha de prato principal)  
*6 course gala menu (with a choice of main course)*

Bebida de boas vindas (flute de espumante)  
*Welcome glass of sparkling wine*

---

Pão e couvert  
*Bread & seasonal couvert*

---

Bolinho caseiro com carne de sapateira  
*Buttered crumpet with fresh dressed crab*

---

*Ravioli carbonara*  
*Carbonara ravioli*

---

Sorbet de pêra e rum  
*Pear & rum sorbet*

---

### PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lombo do novilho aromatizado com café e cravinho, puré de batata com cebolinho, cenoura glaceada e molho moka  
*Coffee & clove beef fillet, chive champ, glazed carrots & moka jus*  
Ou / *Or*

Lombinho de porco crocante recheado com pistachio e chouriço, maçã caramelizada, puré de couve roxa e batata hasselback  
*Crispy pistachio & chorizo stuffed pork fillet, caramelised apple, red cabbage puree, hasselback potatoes*

Ou / *Or*

Ossobuco de tamboril com gremolata e presunto crocante  
*Osso Bucco of monkfish with gremolata & crispy bacon*  
Ou / *Or*

Peito de frango com molho marsala, cogumelos selvagens e chalotas  
*Chicken breast, marsala jus with wild mushrooms & shallots*  
Ou / *Or*

Gnudi, gnocchi caseiro de espinafres e queijo ricotta, manteiga de sálvia  
*Gnudi, homemade spinach & ricotta gnocchi in a sage butter*

---

### SOBREMESA | DESSERT

Berrymisu (queijo mascarpone, frutos vermelhos, cassis, bolacha)  
*Berrymisu (mascarpone, berries, cassis, lady finger biscuits)*

---

Chá e café  
*Tea & coffee*

Petit fours  
*Petit fours*

**100€ por pessoa (100% depósito)**  
*100€ per person (100% deposit)*