

Menu de Ano Novo New Years Eve Menu

31/12/22

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

Ovo frito com trufa, lascas de alho e cebola e emulsão de bacon

Truffled fried egg, garlic chips & roast onion, bacon emulsion

Camarão panado, massa soba, gengibre, cebolinha e molho de camarão

Angel hair prawn with soba noodles, ginger & scallions and prawn sauce

Sorbet algarvio de beterraba (tomilho, beterraba, laranja, mel, gengibre e canela)

Algarvian beets sorbet (thyme, beet, orange, honey, ginger & cinnamon)

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lombo do novilho, brioche, foie gras e molho de trufas

Beef, brioche, foie gras & truffle jus

Ou / Or

Costeletas de borrego, batata fondant, beringela fumada, tomate e romã

Lamb cutlets, fondant potato, smokey aubergine, tomato & pomegranate

Ou / Or

Lombo de tamboril com espinafre, bisque de camarão e polenta

Loin of monkfish with spinach, prawn bisque & polenta

Ou / Or

Peito de frango com molho marsala, cogumelos selvagens e chalotas

Chicken breast, marsala jus with wild mushrooms & shallots

Ou / Or

Risotto de ervilha, hortelã e espargos

Minted pea & asparagus risotto

SOBREMESA | DESSERT

Delícia de chocolate negro e caramelo salgado

Dark chocolate & salted caramel delice

Chá e café

Tea & coffee

Petit fours

Petit fours

100€ por pessoa (100% depósito)

100€ per person (100% deposit)