

PASSAGEM DE ANO **2026**

M E N U

MAÇÃ E SANGRIA

Gomo de Maçã em Sangria, Citrinos e Especiarias

COUVERT

Pão, Broa de Milho Amarelo, Pão de Queijo
Manteiga de Noz, Azeite & Espetada de Anchova, Azeitona e Pepino

SOPA DE CEBOLA

Espuma e Lascas Crocantes de Queijo da Serra da Estrela

TÁRTARO DE TORO DE ATUM

Maionese de Ostra e Pepino

ESPARGOS EM TEMPURA

Molho holandês, Amêndoa e Muxama

ROBALO À PORTUGUESA

Bibalves, Puré de Couve Fumada e
Bulhão Pato

PEITO DE PATO

Puré de Aipo e Bimi Grelhado

CHOCOLATE DA MADEIRA

Texturas de Chocolate, Banana e Rum da Madeira

195€ P/PESSOA

INCLUI WINE PAIRING OU MOCKTAILS

NEW YEAR' S EVE 2026

M E N U

APPLE AND SANGRIA

Apple slice in Sangria, Citrus and Spice

COUVERT

White Bread, Corn Bread, Cheese Bread, Walnut Butter,
Skewer of Anchovy, Cucumber and Olives

ONION SOUP

Serra da Estrela Cheese Foam with Crispy Shavings

TUNA TARTARE

Tuna with Oyster and Cucumber Mayonnaise

GREEN ASPARAGUS IN TEMPURA

Hollandaise Sauce, Almonds, and Cured Tuna

PORTUGUESE STYLE SEA BASS

Shellfish, Smoked Cabbage Purée,
and Bulhão Pato Sauce

DUCK BREAST

Celery Purée and Grilled Bimi

MADEIRA CHOCOLATE

Textures of Chocolate, Banana and Madeira Rum

195€ P/PERSON

INCLUDES WINE PAIRING OR MOCKTAILS

RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2026

M E N U

POMME ET SANGRIA

Pomme, Sangria, Citron e Épices

COUVERT

Pan Blanc, Pan de Maïs, Pain au Fromage,
Beurre de Noix, Huile d'Olive, Brochette d'Achois, Melon et Olive

SOUPE À L'ONIGNON

Serra da Estrela Fromage avec Copeaux Croustillants

TARTARE DE THON

Thon avec Mayonnaise aux Huîtres et Concombre

ASPERGES VERTES EN TEMPURA

Sauce Hollandaise, Amandes et Thon Séché

BAR EN STYLE PORTUGAIS

Fruits de Mer, Purée de Chou Fumé et
Sauce Bulhão Pato

MAGRET DE CANARD

Purée de céleri et Bimi grillé

CHOCOLAT AU MADEIRA

Textures de Chocolat, Banane et Rum de Madeira

195€ P/PERSONNE

COMPREND ACCORD METS ET VINS OU MOCKTAILS