PASSAGEM DE ANO

2027 MENU INOVAÇÃO

125€ P/PESSOA

Couvert
PÃO, BROA DE MILHO AMARELO, MANTEIGA, AZEITONAS E AZEITE

Maçã e Sangria
GOMO DE MAÇÃ EM SANGRIA, CITRINOS E ESPECIARIAS

Baguete de Presunto e Queijo
BAGUETE CROCANTE, PRESUNTO DE PATA NEGRA E QUEIJO DA SERRA

Trouxa de Couve Portuguesa
COUVE EM TEMPURA RECHEADA COM MIGAS DE FEIJÃO E AZEITONA

Gambas
CREME DE ALHO, TOSTAS TEMPERADAS E CALDO DE CABEÇAS

Corvina
AÇORDA DE OVAS, MOLHO DE MANTEIGA QUEIMADA, AZEITE VERDE E ESPARGOS

Leitão à Bairrada
PURÉ DE LARANJA E CORAÇÃO DE ALFACE GRELHADO

PUDIM DE VINHO DO PORTO
PUDIM DE VINHO DO PORTO E SORBET DE FRAMBOESA

WINE PAIRING OR MOCKTAILS

CASA TRADIÇÃO
STEAKHOUSE & GRILL
LISBOA

NEW YEAR'S EVE

2027 MENU INOVAÇÃO

125€ P/PERSON

Couvert
BREAD, CORN BREAD, BUTTER, OLIVES & OLIVE OIL

Apple and Sangria
APPLE SLICE IN SANGRIA, CITRUS AND SPICE

Smoked Ham and Cheese Baguette
CRUCHY BAGUETTE, PATA NEGRA SMOKED HAM AND SERRA DA ESTRELA CHEESE

Portuguese Cabbage
CABBAGE IN TEMPURA FILLED WITH CORN BREAD AND OLIVES

Prawns
GARLIC CREAM, SEASONED TOASTS AND PRAWN HEAD BROTH

Croacker Fish
ROE BREAD PORRIDGE, BURNED BUTTER SAUCE, COCKLES, OLIVE OIL AND ASPARAGUS

Bairrada-Style Suckling Pig
WITH ORANGE PURÉE AND GRILLED BABY GEM LETTUCE

PORT WINE PUDDING
AND RASPBERRY SORBET

WINE PAIRING OR MOCKTAILS

CASA TRADIÇÃO
STEAKHOUSE & GRILL
LISBOA

2027 *MENU INOVAÇÃO*

NEW YEAR´S EVE

CASA TRADIÇÃO

ALFAMA- LISBOA