ONE MIDNIGHT
endless flavours

PASSAGEM DE ANO

MESA DE MARISCO

Lagosta
Sapateira
Mexilhão
Limão e seleção de molhos

SUSHI

Seleção de Sushi do Chef
Variedade de peças selecionadas pelo Chef

ENTRADAS & FRIOS

Leitão de Negrais
Molho tradicional
Seleção de Queijos
Compotas, frutos secos e seleção de pães
Mini Tartelete de Salmão Fumado
Crème fraîche e ovas
Mini Vol-au-Vent de Frango do Campo
Cogumelos e vinho do Porto
Espargos com maionese

SALADAS COMPOSTAS

Salada de Pato Fumado e Pera
Folhas baby, noz e vinagrete
Waldorf Tropical de Camarão
Maçã verde, manga, aipo, noz e molho cremoso cítrico
Tabulé Libanês
Bulgur, tomate, pepino, salsa, hortelã e limão
Salada de Grão com bacalhau
Grão, bacalhau, ovo cozido e cebola roxa

PEIXES

Robalo Assado
Molho de espumante rosé e ervas frescas
Coulibiac de Salmão
Salmão, arroz de ervas, cogumelos e espinafres em massa folhada, molho de espumante rosé
Bacalhau à Zé do Pipo
Lascas de bacalhau, Puré de batata, cebolada, ovo, maionese

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

PASSAGEM DE ANO

CARNES

Roast Beef
Molho de mostarda verde

Borrego assado com crosta de ervas

OPÇÃO VEGETARIANA

Wellington de Beterraba e Cogumelos
Jus vegetal de vinho tinto

GUARNIÇÕES

Gratin de Batata e Ameixa Seca

Arroz de Cúrcuma e Frutos Secos

Legumes da Estação Salteados
Nabo, chuchu, cenoura e acelgas

MESA DE SOBREMESAS

Lampreia de Ovos

Bolo-Rei Tradicional

Bolo-Rainha

Rabanadas

Sonhos de Abóbora

Aletria Tradicional

Mousse de Chocolate Negro e Praliné de Avelã

Pavlova de Frutos Vermelhos

Seleção de Fruta Fresca

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

NEW YEAR'S EVE BUFFET

SEAFOOD TABLE

Lobster

Dressed Crab

Mussels

Lemon and a selection of sauces

SUSHI

Chef's Sushi Selection

A selection of pieces chosen by the Chef

STARTERS & COLD SELECTION

Negrais Suckling Pig

Traditional sauce

Selection of Cheeses

Preserves, dried fruits and nuts, and a selection of breads

Mini Smoked Salmon Tartlet

Crème fraîche and roe

Mini Free-Range Chicken Vol-au-Vent

Mushrooms and Port wine

Asparagus with mayonnaise

COMPOSED SALADS

Smoked Duck and Pear Salad

Baby leaves, walnut and vinaigrette

Tropical Prawn Waldorf Salad

Green apple, mango, celery, walnut and a light citrus dressing

Lebanese Tabbouleh

Bulgur, tomato, cucumber, parsley, mint and lemon

Chickpea and Cod Salad

Chickpeas, cod, hard-boiled egg and red onion

FISH

Roasted Sea Bass

Rosé sparkling wine sauce and fresh herbs

Salmon Coulibiac

Salmon, herb rice, mushrooms and spinach wrapped in puff pastry, rosé sparkling wine sauce

Zé do Pipo-style cod

Cod flakes, mashed potato, chopped onion, egg, mayonnaise

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

NEW YEAR'S EVE BUFFET

MEAT

Roast Beef

Green mustard sauce

Roast lamb with a herb crust

VEGETARIAN

Beetroot and Mushroom Wellington

Red wine vegetable jus

SIDE DISHES

Potato and Prune Gratin

Turmeric Rice with Dried Fruits and Nuts

Sautéed Seasonal Vegetables

Turnip, chayote, carrot and Swiss chard

DESSERT TABLE

Lampreia de Ovos — Traditional Portuguese Egg-Yolk Confection

Traditional Bolo-Rei — Portuguese Christmas Cake

Bolo-Rainha — Portuguese Christmas Cake with dried Fruits and Nuts

Portuguese-Style French Toast

Pumpkin Donuts

Traditional Aletria — Portuguese Sweet Vermicelli

Dark Chocolate Mousse with Hazelnut Praline

Red Berry Pavlova

Selection of Fresh Fruit

Feliz ano novo!