

olive

20
26

Let's toast to an olive-ly
wonderful New Year!

New Year's Menu

19:30 – 02:00

Welcome Cocktail

Nigui de salmão braseado

Crostini de novilho, mostarda e parmesão

Ovinho de codorniz crocante com *tapenade*

Batatinha de azeite com amanteigado da serra

Mateus Sparkling, Espumante

Cocktail de assinatura

Vinho branco e tinto

Sangria de frutos vermelhos

Jantar

Amuse

Burrata cremosa, *carpaccio* de salmão marinado, azeite de trufa branca e cogumelos silvestres

Entrada

Consommé de codorniz e miso, *ravioli* de *foie gras* e ovo de codorniz curado em soja

Peixe

Carabineiro braseado em molho satay, *risotto* de lima e funcho

Carne

Lombo de novilho em crosta de ouro, creme de marmelo, *gratin* de batata e molho *chimichurri*

Sobremesa

Tarte de chocolate belga, avelã, framboesa e gelado de baunilha e *bourbon*

Vinhos

Rosé

Carm, Douro

Branco

Monólogo Santa Teresa, Vinho Verde

Tinto

Crasto, Douro

Porto

Taylor's Tawny 20 Anos

Espumante

Murganheira Super Reserva, Brut

Música ao vivo durante o jantar | DJ até às 02:00

New Year's Menu

19:30 – 02:00

Welcome Cocktail

Seared salmon niguri
Beef crostini, mustard and parmesan
Crispy quail egg with tapenade
Potato confit with Serra cheese

Mateus Sparkling
Signature cocktail
White and red wine
Red fruits sangria

Dinner

Amuse

Creamy burrata, marinated salmon *carpaccio*, white truffle and mushroom oil

Starter

Quail and miso *consommé*, *foie gras* ravioli and quail egg curated in soy

Fish

Carabinero, satay sauce, lime and fennel *risotto*

Meat

Sirloin steak in a gold crust, quince, potato *gratin* and *chimichurri* sauce

Dessert

Belgian chocolate pie, hazelnut, raspberry, vanilla and bourbon ice cream

Wines

Rosé

Carm, Douro

White

Monólogo Santa Teresa, Vinho Verde

Red

Crasto, Douro

Porto

Taylor's Tawny 20 Anos

Sparkling

Murganheira Super Reserva, Brut

Live music during dinner | DJ until 02:00

New Year's Menu

RESERVAS / RESERVATIONS

As reservas são consideradas confirmadas após pagamento;

Crianças até aos 4 anos: Gratuito;

Crianças dos 5 até aos 12 anos (inclusive): 50% do valor.

Reservations are confirmed upon payment;

Children until 4 years old – Free;

Children 5-12 years old – 50% of referred value.

CONDIÇÕES GERAIS / GENERAL CONDITIONS

Reservas sujeitas à disponibilidade;

IVA incluído à taxa em vigor;

Pedidos especiais e restrições alimentares poderão ser atendidos, mediante informação prévia.

Reservations subject to availability;

VAT Included to current TAX;

Special requests and food restrictions may be attended, if noted previously.

CANCELAMENTOS / CANCELLATIONS

Até 14 dias antes: reembolso total;

Entre 14 e 8 dias antes: 50% do valor da reserva;

Após esta data ou não comparência: 100% do montante pago.

Up to 14 days before: no cost of cancelation;

Between 14 and 8 days before: 50% of the reservation;

7 days before or no show: 100% of reservation.

CONTACTOS / CONTACTS

Pestana Rua Augusta Lisboa

Rua do Comércio, 83

1100-149 Lisboa

+351 210 545 830

fo.augusta@pestana.com

