PESTANA
HOTELS & RESORTS



ONE MIDNIGHT
endless memories

ONE MIDNIGHT
endless flavours

Condições Gerais

• Reservas sujeites à disponibilidade do hotel;
• O programa pode ser alterado sem aviso prévio;
• Condições passíveis de alteração mediante legislação;
• Pedidos especiais e restrições alimentares podem ser atendidas, desde que transmitidos ao hotel antecipadamente;
• Política de preços especiais para crianças: Gratuito até aos 3 anos e com 50% desconto dos 4 aos 12 anos;
• A atribuição de lugares será feita mediante disponibilidade

• *Reservations subject to the hotel's availability;*
• *Programme may change without previous notice;*
• *Conditions subject to change according to legislation;*
• *Special requests and food restrictions may be attended if advised previously;*
• *Special Children prices: Free up to 3 years old, 4 to 12 years old 50% discount;*
•*Our seats assignment will be done according to availability*

Dress Code *Black Tie*

Jantar de Gala - inclui ceia e bar aberto até às 2h00
Gala Dinner *- includes supper and open bar til 2h00*

Acesso ao Rooftop 18º piso
18th floor Rooftop Access

Acesso ao Rooftop 18º Piso com ceia e bar aberto até às 2h00
18th Floor Rooftop Access - supper and open bar til 2h00 included

Acesso ao Terraço das Rosas 5º piso
Rosas´Terrace Access

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

18h30 | Restaurante "Os Arcos"
Cocktail de Boas-Vindas
Welcome Cocktail

19h00 | Restaurante "Os Arcos"
Jantar de Fim de Ano com música ao vivo
New Year's Eve dinner with live music

23h00 | Rooftop
Fogo-de-Artifício
Fireworks

00h15 | Taverna Bar
DJ ao vivo e bar à carta, aberto a passantes
Live DJ and a la carte bar, open to guests

00h15 | Terrace Bar
DJ ao vivo e bar aberto, exclusivo a clientes pagantes
Live DJ and open bar, exclusive to paying clients

00h30 | 5th floor
Ceia de Fim de Ano com música ao vivo
New Year's Eve supper with live music

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

Menu de Réveillon
31.12

Três linhas de lagosta, caviar de salmão, flores do mar e maionese e wasabi

Lobster Tic-Tac-Toe, Salmon Caviar, Sea Blossoms and Wasabi Mayonnaise

Pargo em mar temperado, polenta de berbigão, bimmis, puré de verdes pérolas e venoura com molho de sapateira

Red Snapper from Seasoned Seas, Clam Polenta, Bimi, Green Pearl Purée and Baby Carrot, with Velvet Crab Sauce

Granizado de maracujá com rum da Madeira

Passion Fruit Granita with Madeira Rum

Fillet Mignon de novilho, dourado em azeite de ervas bravas, lâminas de batata e cogumelo eryngui, molho perigordini com aromas trufado

Beef Filet Mignon, Golden Seared in Wild Herb Olive Oil, Potato and Eryngii Mushroom Shavings, Périgourdine Sauce with Truffle Aromas.

Esterhazy de frutos secos, creme de baunilha e caramelo salgado com cone fresco de lima

Esterházy of Dried Fruits and Nuts, Vanilla Cream, Salted Caramel and Fresh Lime Cone

Café com trufa de pimenta rosa

Coffee and Pink Pepper Truffle

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

Menu Vegetariano
31.12

Três em linha de tempura da horta, frescura de manga e papaia, flores do mar e maionese de wasbi

Garden Tempura Tic-Tac-Toe, Mango and Papaya Freshness, Sea Blossoms and Wasabi Mayonnaise

Queijo halloumi grelhado, bimmis, puré de verdes pérolas e cenoura com molho fresco de pesto

Cauliflower cappuccino with seaweeds and pink peppercorns

Granizado de maracujá com rum da Madeira

Tofu with fresh tomato sauce, maize quenelle, spinach and lemon-caviar

Filete Wellington de cogumelos e castanhas, lâminas de batata e molho de mostarda antiga

Mushroom and Chestnut Wellington, Potato Shavings, and Wholegrain Mustard Sauce

Esterhazy de frutos secos, creme de baunilha e caramelo salgado com cone fresco de lima

Esterházy of Dried Fruits and Nuts, Vanilla Cream, Salted Caramel and Fresh Lime Cone

Café com trufa de pimenta rosa

Coffee and Pink Pepper Truffle

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

Menu de Criança
31.12

Três em linha de camarão panado em côco e molho cocktail
Coconut Breaded Shrimp Tic-Tac-Toe, with Cocktail Sauce

Panadinhos de peixe-espada com cremoso de batata e bróculos
Breaded Black Scabbard Fish Bites, Creamy Potato and Broccoli

Granizado em manga
Mango Granita

Filete de novilho, rosti de batata e croissant de legumes
Beef Fillet, Potato Rösti and Vegetable Croissant

Petit Gâteau de chocolate, creme de baunilha e lascas de frutos do bosque
Chocolate Petit Gâteau, Vanilla Cream and Wild Berry Shavings

Feliz ano novo!



PESTANA
HOTELS & RESORTS