

GOSTA
DO
CASTELO

2026

NEW YEAR'S EVE

À LÁ CARTE

85€ PER PERSON / 85€ POR PESSOA

COUVERT / COUVERT

1 STARTER / 1 ENTRADA

1 MAIN COURSE / 1 PRATO PRINCIPAL

1 DESSERT / 1 SOBREMESA

**DINNER TIME WILL BE DIVIDED INTO 2 SHIFTS:
DISPOMOS DE DOIS HORÁRIOS PARA RESERVA:**

1º SHIFT - 19H TO 21H




1º TURNO - 19H ÀS 21H



OR / OU

2º SHIFT - 21.30H TO 24H


2º TURNO - 21.30H ÀS 24H

ENTRADAS / APPETIZER

SALADA DE TOMATE COM BURRATA, PESTO E NOZES / TOMATO SALAD WITH BURRATA, PESTO AND WALNUTS   

ESPARGOS GRELHADOS COM OVO B. T. E MOLHO HOLANDÊS E PESTO / GRILLED ASPARAGUS WITH LOW-TEMPERATURE EGG, HOLLANDAISE SAUCE AND PESTO  

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

BACALHAU COM BROA, GRELOS E BATATA À MURRO / CODFISH WITH CORNBREAD CRUST TURNIP GREENS AND BAKED POTATOES 

BORREGO ASSADO EM B.T. NA GUINNESS, COM PURÊ DE BATATA E CENOURA CARAMELIZADA / SLOW-COOKED LAMB ROASTED IN GUINNESS, WITH MASHED POTATOES AND CARAMELIZED CARROTS

RISOTTO DE COGUMELOS / WILD MUSHROOM RISOTTO  

SOBREMESA / DESSERT

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS / RED FRUITS CHEESECAKE

PUDIM FLAM / FLAN PUDDING 

BROWNIE COM GELADO NATA / BROWNIE WITH ICE CREAM