



2026

NEW YEAR'S EVE

À LÁ CARTE

75€ PER PERSON / 75€ 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





28
Brunch And Dinner

SPECIAL MENU NEW YEAR'S EVE


À LÁ CARTE

ENTRADAS / STARTERS


CARPACCIO BLACK ANGUS, RÚCULA, PARMESÃO AMÊNDOAS E ALCAPARRAS / BLACK ANGUS
CARPACCIO, ARUGULA, ALMONDS, PARMESAN AND CAPERS  

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

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

SALMÃO COM CROSTA DE BROA DE MILHO, SERVIDO COM VEGETAIS GRELHADOS / SALMON WITH A
CORNBREAD CRUST, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES 

BOCHECHA DE PORCO EM BAIXA TEMPERATURA SERVIDO COM PURÉ DE BATATA E ESPINAFRES /
LOW-COOKED PORK CHEEK SERVED WITH MASHED POTATOES AND SPINACH 

PAPPARDELLE COM COGUMELOS TRUFADOS E AMÊNDOAS TOSTADAS / PAPPARDELLE WITH
TRUFFLE MUSHROOM AND TOASTED ALMONDS 

SOBREMESA / DESSERT

PAVLOVA COM FRUTOS VERMELHOS / PAVLOVA WITH RED FRUITS

LEITE CREME / CREAM BRULÉ 

PÊRA BÊBEDA / DRUNK PEAR   