

NEW YEAR'S EVE

SPECIAL MENU

ADULTS | 100€
CHILD | 50€
BEVERAGE NOT INCLUDED | BEBIDAS NÃO INCLUIDAS

STARTERS | ENTRADAS

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

PRAWN TEMPURA, SERVED WITH FENNEL TEXTURES & SWEET CHILLI DIP
TEMPURA DE CAMARÃO, SERVIDO COM TEXTURAS DE FUNCHO & MOLHO AGRIDOCE

PRESSED PORK BELLY, SERVED WITH TRUFFLED MUSHROOM STEW & ORANGE SEGMENTS
BARRIGA DE LEITÃO PENSADA, SERVIDO COM ESTUFADO DE COGUMELOS TRUFADOS & LARANJA FRESCA

SMOKED SALMON TERRINE, CHEESE & CHIVE MOUSSE & CORIANDER CRACKERS
TERRINA DE SALMÃO FUMADO, MOUSSE DE QUEIJO FRESCO COM CEBOLINHO & BOLACHAS DE COENTROS

FILLO PARCELS OF BEEF CONFIT & RED ONION CHUTNEY, SERVED WITH SWEET POTATO PURÉE
TROUXA DE MASSA FILÓ DE VITELA CONFIT & CHUTNEY DE CEBOLA ROXA, SERVIDO COM PURÉ DE BATATA DOCE

BLUE CHEESE MOUSSE, SERVED WITH PORT SOAKED GRAPES, SMOKED BEETROOT & PEPPERMINT GEL (V)
MOUSSE DE QUEIJO AZUL, SERVIDO COM UVAS MACERADAS EM PORTO, BETERRABA FUMADA & GEL DE HORTELÃ

SORBET

ALGARVE ORANGE IN TEXTURES SORBET | SORBET DE LARANJA DO ALGARVE EM TEXTURAS

MAINS | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

PANCETTA WRAPPED LAMB WELLINGTON
WELLINGTON DE BORREGO ENROLADO EM PANCETTA

FILLET STEAK, SERVED WITH ROASTED ONION PURÉE & PORT CARAMELISED SHALLOTS
BIFE DO LOMBO, SERVIDO COM PURÉ DE CEBOLA TOSTADA & CHALOTAS CARAMELIZADAS EM PORTO

COD LOIN COOKED SOUS VIDE, SERVED WITH WALDORF TEXTURES
LOMBO DE BACALHAU EM SOUS VIDE, SERVIDO COM TEXTURAS DE WALDORF

LEEK CANNELLONI, STUFFED WITH GOATS CHEESE MOUSSE, WITH PUMPKIN TEXTURES & SEEDS (V)
CANNELLONI DE ALHO FRANCÊS, RECHEADO COM MOUSSE DE QUEIJO DE CABRA, SEMENTES & TEXTURAS DE ABÓBORA

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

SAUTÉED BROCCOLI WITH GARLIC | NEW POTATOES WITH GARLIC & BACON | CAULIFLOWER CHEESE |
CARROTS WITH ALMOND, THYME & ORANGE
BRÓCOLOS SALTEADOS COM ALHO | BATATAS NOVAS COM ALHO & BACON | COUVE-FLOR GRATINADA |
CENOURAS COM AMÊNDOAS, TOMILHO & LARANJA

DESSERT | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

GRANDMOTHERS APPLE CAKE, SERVED WITH MERINGUE, TOFFEE PARSNIP ICE CREAM & CRUMBLE
BOLO DE MAÇÃ DA AVÓ, SERVIDO COM GELADO DE PASTINACA E CARAMELO, MERENGUE & CRUMBLE

PASSION FRUIT BOMB, FILLED WITH PASSION FRUIT MOUSSE, SERVED WITH SESAME TILE & PISTACHIO ICE CREAM
BOMBA DE MARACUJÁ, RECHEADA COM MOUSSE DE MARACUJÁ, SERVIDO COM TELHA DE SÉSAMO & GELADO DE PISTACHIO

DARK & WHITE CHOCOLATE SEMI-FRIO, SERVED WITH EARL GREY ICE CREAM
SEMI-FRIO DE CHOCOLATE NEGRO & CHOCOLATE BRANCO, SERVIDO COM GELADO EARL GREY

CHEESE PLATE
PRATO DE QUEIJO

BOOKINGS: (+351) 289 095 813

WILD FIRE
SMOKEHOUSE & GRILL