



Menu de Ano Novo

New Years Eve Menu

31/12/25

135€ pp
(100% depósito /
deposit)

Menu de gala 6 pratos (com escolha de prato principal)

6 course gala menu (with a choice of main course)

Bebida de boas vindas (flute de espumante)

Welcome glass of Sparkling wine

PÃO E COUVERT

Bread & seasonal couvert

Amuse - Bouche

Sardinha algarvia fumada, em focaccia, com gel de limão e ervas aromáticas

Algarvian smoked sardine on focaccia, citrus gel & local herbs.

ENTRADA | STARTER

Tartar de atum marinado em citrinos com abacate e migalhas de azeitona

Citrus-cured tuna tartare with avocado and olive crumb

Massa / Pasta

Rotolo de cogumelos selvagens, mousse de trufa e parmesão

Wild mushroom rotolo with parmesan & truffle mousse

Sorbet de toranja e alecrim

Grapefruit and rosemary sorbet

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Filete de dourada, arancini de camarão, bisque de estragão

Pan fried seabream, prawn arancini, tarragon bisque

Ou / Or

Carré de borrego recheado com cogumelos shiitake, tomate confit, ragout de cebola

Shiitake stuffed lamb rack, confit tomato, onion ragout.

Ou / Or

Peito de pato , crepe chinês de pato e ameixa, bok Choi e jus de hoi sin

Asian roast duck breast, plum & duck spring roll, bok Choi, hoi sin jus.

Ou / Or

Risotto de cebola assada e castanha

Roast onion & chestnut Risotto

Ou / Or

Bochecha de novilho em massa filo, cenoura glaceada, puré de batata com cebolinho e molho de vinho da Madeira

Beef cheek wellington, glazed carrots, champ, and Madeira jus.

SOBREMESA | DESSERT

Tarte tatin de pêra e amêndoa

Pear and almond tart tatin

Café e petit-fours

Coffee and petit-fours

