

BOVINO STEAKHOUSE QUINTA DO LAGO

Casa Velha PORTUGUESE KITCHEN

CASA DO LAGO RESTAURANT AND BAR

UMAMI QUINTA DO LAGO

DANO'S SPORTS BAR & RESTAURANT

MENU ENG

BOVINO	3
CASA VELHA	5
CASA DO LAGO	7
UMAMI	9
DANO'S	11

MENU PT

BOVINO	13
CASA VELHA	15
CASA DO LAGO	17
UMAMI	19
DANO'S	21

BOVINO®

STEAKHOUSE

QUINTA DO LAGO

Doors open 19:00
Last seating 21:00
Midnight Champagne toast & fireworks display 00:00
Venue closes 02:00

€240 Adults Includes a 5-course dinner, water and coffee during the dinner and midnight Champagne toast. All other beverages excluded.
€125 Children aged 4 to 10 years old. Includes a children's dinner, juices, soft drinks and water.

Live entertainment 22:00 – 01:00
With Nicole Silver Band

Theme Bovino's Great Gatsby
Dress Code 20's Glamour

Closed on the 1st of January 2027



BOVINO®
STEAKHOUSE
QUINTA DO LAGO

MENU

COUVERT — *Homemade Bread, Marinated Olives and Olive Oil from Alentejo*

AMUSE BOUCHE — **Wagyu & Caviar**
Seared Wagyu Nigiri, Imperial Caviar, Black Truffle Essence

STARTER — **'Minhoto' Beef Carpaccio**
Aged Striploin, Stracciatella, Smoked Aubergine, Crispy Capers

FISH — **Tiger Prawn & Curry**
Charcoal-Grilled, Tiger Prawn, Red Curry, Cashew Velouté, Pickles

SORBET — *Gin & Tonic Sorbet, Fresh Lime Zest*

MEAT — **Fillet & Marrow**
Fillet 'Minhota', Crisp Mashed Potatoes, Charred Tenderstem, Bone Marrow Jus

DESSERT — **Dark Matter**
70% Cocoa Dark Chocolate Ganache, Belgian Chocolate Tulip, Salted Caramel

We can offer alternatives if you have any dietary requirements.

Casa Velha
PORTUGUESE KITCHEN

Doors open 19:00
Last seating 21:00
Midnight Champagne toast at Casa Velha Pool Terrace & Fireworks Display 00:00
Venue closes 00:00

€215 Adults Includes a 5-course dinner, water and coffee during the dinner and midnight Champagne toast.

Live entertainment 20:30 – 23:30
With Eternal Life Duo

Theme Enchanted Masquerade
Dress Code Elegant Chic

Adults only.
Guests invited to continue celebrations at Bovino.



MENU

Casa Velha
PORTUGUESE KITCHEN

COUVERT	*Homemade Bread, Marinated Olives, Sea Salt Butter*
MOUNTAIN & SEA	**'Azeitão' Cheese** *Cornbread, Crème Fraiche, Lime Caviar & Oscietra Caviar Dip*
FROM THE 'RIA'	**Bisque** *Seafood 'Rissol', Samphire Cress, Lime*
SORBET	**'Ginja'** *Dark Cherry, Portuguese Apple & Citrus*
FROM THE LAND	**Beef Tournedós** *Truffle Oxtail Croquette, Asparagus, Roasted Carrot, Port Wine Jus*
SWEET MEMORY 2026	**Cacao** *Ganache Praline, Lemon Popping Candy, Almond Ice Cream*

We can offer alternatives if you have any dietary requirements.

CASA DO LAGO
RESTAURANT AND BAR

Doors open 19:00
Welcome cocktail reception 19:00 - 20:00
Guest seating 20:00
Dinner service 20:30
Midnight Champagne toast
& fireworks display 00:00
Venue closes 02:00

€250 Adults Includes welcome cocktail and canapés, 5-course dinner, water and coffee during the dinner and midnight Champagne toast. All other beverages excluded.

€125 Children aged 4 to 10 years old.
Includes a children's dinner, juices, soft drinks and water.

Live entertainment 22:00 – 01:00
With The Originals Band

Theme Midnight Under The Stars
Dress Code White Chic



CASA DO LAGO
RESTAURANT AND BAR

MENU

COUVERT — *Artisan breads, Azores Butter, Spider Crab Pate, Marinated Olives*

STARTER — **Seafood Bisque**
Lobster, Prawns, Clams, Zucchini Spaghetti, Royal Caviar

FISH — **Baked Grouper**
Asparagus, Sweet Potato Textures, Coconut Emulsion

SORBET — **Clementine**

MEAT — **Beef Fillet Rossini**
Seared Foie Gras, 'Pomme Anna', Port Wine Sauce, Vegetable Bouquet

DESSERT — **Caramel Delight**
Milk Chocolate and Caramel Cremeux, Coffee, Cinnamon Sorbet

We can offer alternatives if you have any dietary requirements.

UMAMI

QUINTA DO LAGO

Doors open 19:00
Last seating 21:00
Midnight Champagne toast at
Umami Terrace & Fireworks Display 00:00

€235 Adults Includes a six-moments tasting menu, water and coffee during the dinner and midnight Champagne toast. All other beverages excluded.

Live entertainment 20:30 – 23:30
With Acoustic City Duo

Theme Tokyo After Dark
Dress Code Elegant Chic

Adults only.
Guests invited to continue celebrations at Casa do Lago.



UMAMI

QUINTA DO LAGO

MENU

1ST MOMENT

Neon Awakening

Oyster, Yuzu Ponzu Sauce, Sweet Cucumber, Shiso Oil

2ND MOMENT

Alley Smoke

Lightly Grilled Scarlet Prawn, Cauliflower and Miso Purée, Fermented Green Apple, Kombu Seaweed

3RD MOMENT

Izakaya Soul

Chicken Yakitori, Leek Confit, Sansho Pepper

4TH MOMENT

Shibuya Lights

Kombu-Cured Sea Bass Nigiri, Spicy Salmon and Ikura Gunkan, Spicy Tuna and Avocado Uramaki, Seared Toro Uramaki with Caviar, Marinated Amberjack Sashimi

5TH MOMENT

Midnight Crossing

Grilled A5 Wagyu, Tare-Glazed Aubergine, Daikon Pickles, Mustard Seeds

6TH MOMENT

Whisky Nights

Japanese Whisky Parfait, Miso Caramel, Lime Popping Candy 70% Chocolate Mousse, Lychee Sorbet, Matcha Tuile, Raspberries

Petit Fours

Yuzu & Nori Marshmallow | Chocolate and Sake Truffle

We can offer alternatives if you have any dietary requirements.

DANO'S

SPORTS BAR
& RESTAURANT

Doors open 19:00
Last seating 21:00
New Year's celebration moment with sparkling wine 00:00
Venue closes 01:00

€89 Adults Includes a 3-course set menu. Children aged 4 to 10 years old receive 50% discount.

Live entertainment

Snowman Band 21:30 – 00:30

Theme Thursday Night Fever



DANO'S

SPORTS BAR
& RESTAURANT

MENU

COUVERT

Flat Bread, Hummus, Tzatziki, Muhamara

STARTER
CHOOSE 1

Smoked Salmon
Sliced Oak Smoked Salmon, Blinis Pancakes, Quail Egg, Capers, Chive & Lemon Cream Cheese

French Onion Soup
Caramelised Onions, Rich Flavoured Stock, Gruyère Croute

Burrata
Puglia, Italian Cheese, Basil & Parmesan Pesto, Heritage Tomatoes Slowly Roasted in Garlic, Herbs, Olive Oil, Toasted Ciabatta

MAIN COURSE
CHOOSE 1

Seabass & Prawns
Fillet of Seabass, Sauteed Black Tiger Prawns, Salsa Verde Sauce, Garlic New Potatoes, Baby Carrots, Tenderstem Broccoli

Ox Cheek
Slowly Braised Ox Cheek in a Rich Red Wine Sauce, Lightly Truffled Mashed Potato, Baby Carrots, Tenderstem Broccoli

Butternut Pithivier
Roast Butternut Squash Spinach and Vegan Cream Cheese encased in Filo Pastry, Mediterranean Ratatouille, Thyme

DESSERT
CHOOSE 1

Galaxy of Chocolate
White Chocolate Cheesecake, Chocolate Choux & Crème Pâtissière, Dark Chocolate Mousse & Toffee

Symphony of Fruits
Pineapple, Mango, Kiwi, Strawberries, Raspberries, Blueberries, Torched Sabayon

Lemon Tart
Sweet Pastry Tart, Lemon Custard, Mascarpone, Raspberries

We can offer alternatives if you have any dietary requirements.

BOVINO®

STEAKHOUSE

QUINTA DO LAGO

Abertura do restaurante 19:00
Última entrada 21:00
Brinde de Champanhe e
Fogos de Artifício 00:00
Fecho do restaurante 02:00

240€ Adultos Inclui 5 pratos, água e café durante o jantar e brinde de champanhe à meia-noite. Todas as restantes bebidas estão excluídas.
125€ Crianças dos 4 aos 10 anos
Inclui jantar infantil, sumos, refrigerantes e água.

Animação ao vivo 22:00 – 01:00
com Nicole Silver Band

Tema Bovino's Great Gatsby
Dress Code 20's Glamour

Fechado dia 1 de Janeiro 2027



BOVINO®
STEAKHOUSE
QUINTA DO LAGO

MENU

COUVERT	*Pão Caseiro, Azeitonas Marinadas e Azeite Alentejano*
AMUSE BOUCHE	**Wagyu & Caviar** *Nigiri de Wagyu Selado, Caviar Imperial e Essência de Trufa Negra*
ENTRADA	**Carpaccio Minhoto** *Vazia Maturada, Stracciatella, Beringela Fumada de Alcaparras Crocantes*
PEIXE	**Camarão Tigre e Caril** *Grelhado na Brasa, Velouté de Caril Vermelho e Caju com Pickles Artesanais*
SORBET	*Sorbet de Gin & Tónico com Raspas de Lima Fresca*
CARNE	**Filet Mignon e Tutano** *Filete 'Minhota', Batata Esmagada Crocante, Brócolo Bimi Grelhado e Molho de Tutano*
SOBREMESA	**Dark Matter** *Ganache 70%, Tulipa de Chocolate Belga e Toffee de Caramelo Salgado*

Podemos oferecer alternativas caso tenha alguma restrição alimentar.

Casa Velha
PORTUGUESE KITCHEN

Abertura do restaurante 19:00
Última entrada 21:00
Brinde de champanhe à meia-noite no terraço da piscina da Casa Velha e espectáculo de fogo de artifício 00:00
Fecho do restaurante 00:00

215€ Adultos Inclui 5 pratos água e café durante o jantar e brinde de champanhe à meia-noite. Todas as restantes bebidas estão excluídas.

Animação ao vivo 20:30 – 23:30
com Eternal Life Duo

Tema Enchanted Masquerade
Dress Code Elegant Chic

Apenas para adultos.
Os convidados podem juntar-se à festa do Bovino.



Casa Velha
PORTUGUESE KITCHEN

MENU

CASA VELHA
NEW YEAR'S EVE AT QUINTA DO LAGO

COUVERT	*Pão Caseiro, Azeitonas Marinadas, Manteiga com Sal Marinho*
SERRA E MAR	**Queijo de Azeitão** *Broa De Milho, Dip de Créme Fraiche, Lima Caviar & Caviar Oscietra*
DA RIA	**Bisque** *Rissol de Marisco, Salicórnia, Lima*
SORBET	**Ginja** *Cereja Negra, Maçã Bravo de Esmolfe, Citrinos*
DA TERRA	**Tournedós de Novilho** *Croquete Trufado de Rabo de Boi, Espargos, Cenoura Assada, Molho de Vinho do Porto*
DOCE MEMÓRIA 2026	**Cacau** Ganache de Praliné, Doce Crocante de Limão, Gelado de Amêndoa

Podemos oferecer alternativas caso tenha alguma restrição alimentar.

CASA DO LAGO
RESTAURANT AND BAR

Abertura do restaurante 19:00
Cocktail de Boas vindas 19:00 - 20:00
Convidados tomam os seus lugares 20:00
Início do jantar 20:30
Espetáculo de fogos de artifício 00:00
Fecho do restaurante 02:00

250€ Adultos Inclui cocktail de boas vindas e canapés, jantar de 5 pratos, água e café durante o jantar e brinde de champanhe à meia-noite. Todas as restantes bebidas estão excluídas.
125€ Crianças dos 4 aos 10 anos.
Inclui jantar, sumos, refrigerantes e água.

Animação ao vivo 22:00 – 01:00
com The Originals Band

Tema Midnight Under The Stars
Dress Code Branco Chic



CASA DO LAGO
RESTAURANT AND BAR

MENU

CASA DO LAGO
NEW YEAR'S EVE AT QUINTA DO LAGO

COUVERT — *Pão Artesanal, Manteiga dos Açores, Paté de Sapateira, Azeitonas Marinadas*

ENTRADA — **Bisque de Marisco**
Lavagante, Camarão, Amêijoa, Esparguete de Curgete, Caviar Royal

PEIXE — **Pavé de Garoupa Assada**
Espargos, Texturas de Batata-Doce, Emulsão de Coco

SORBET — **Clementina**

CARNE — **Bife Rossini De Novilho**
Foil Gras, 'Pomme Anna', Molho Vinho do Porto, Bouquet de Legumes

SOBREMESA — **Delícia de Caramelo**
Cremeux de Chocolate de Leite e Caramelo, Café, Sorbet de Canela

Podemos oferecer alternativas caso tenha alguma restrição alimentar.

UMAMI

QUINTA DO LAGO

Abertura do restaurante 19:00
Última entrada 21:00
Brinde de champanhe à meia-noite no terraço do Umami e espectáculo de fogo de artifício 00:00

235€ Adultos Inclui menu de degustação de 6 momentos, água e café durante o jantar e brinde de champanhe à meia-noite. Todas as restantes bebidas estão excluídas.

Animação ao vivo 20:30 – 23:30
com Acoustic City Duo

Tema Tokyo After Dark
Dress Code Elegante Chic

Apenas para adultos.
Os convidados podem juntar-se à festa da Casa do Lago.



UMAMI

QUINTA DO LAGO

MENU

1º MOMENTO

Neon Awakening

Ostra, Molho

2º MOMENTO

Alley Smoke

Carabineiro Levemente Grelhado, Puré de Couve Flor e Miso, Maçã Verde Fermentada, Alga Kombu

3º MOMENTO

Izakaya Soul

Frango Yakitori, Alho-francês Confitado, Pimenta Sansho

4º MOMENTO

Shibuya Lights

Nigiri De Robalo Curado Em Alga Kombu, Gunkan de Salmão Picante e Ovas Ikura, Uramaki de Atum Picante E Abacate, Uramaki de "Toro" Braseado com Caviar, Sashimi de Lírio Marinado

5º MOMENTO

Midnight Crossing

Wagyu A5 Grelhado, Beringela Glaceada com Molho Tare, Pickles de Daikon, Sementes de Mostarda

6º MOMENTO

Whisky Nights

Parfait de Whisky Japonês, Caramelo com Miso, Mousse de Chocolate 70% com Lima, Sorbet de Lichia, Telha de Matcha, Framboesas

Petit Fours

Marshmallow de Yuzu e Alga Nori | Trufa de Chocolate e Saké

Podemos oferecer alternativas caso tenha alguma restrição alimentar.

DANO'S

SPORTS BAR
& RESTAURANT

Abertura do restaurante 19:00
Última entrada 21:00
Celebração com espumante 00:00
Fecho do restaurante 01:00

89€ Adultos Inclui um menu de 3 pratos.
Crianças dos 4 aos 10 anos beneficiam de 50% de desconto.

Animação ao vivo
Snowman Band 21:30 – 00:30

Tema Thursday Night Fever



DANO'S

SPORTS BAR
& RESTAURANT

MENU

COUVERT

Pão Artesanal, Humus, Tzatziki, Muhammara

ENTRADA
ESCOLHA 1

Salmão Fumado
Salmão Fumado em Madeira de Carvalho, Blinis, Ovo de Codorniz, Alcaparras, Queijo Creme de Limão e Cebolinho

Sopa de Cebola Francesa
Cebolas Caramelizadas, Caldo Rico e Aromático, Tosta Gratinada de Queijo Gruyère

Burrata
Queijo de Puglia, Pesto de Manjericão d Parmesão, Tomate Lentamente Assado com Alho, Ervas Aromáticas, Azeite, Ciabatta Tostada

PRATOS
PRINCIPAIS
ESCOLHA 1

Robalo e Camarão
Filete de Robalo, Camarão Tigre Salteado, Molho Salsa Verde, Batata Nova com Alho, Cenoura Baby, Brócolos Bimi

Bochechas de Vitela
Bochecha De Vitela Estufada Lentamente em Molho Rico de Vinho Tinto, Puré de Batata Levemente Trufado, Cenoura Baby, Brócolos Bimi

Pithivier (V)
Abóbora-Manteiga Assada, Espinafres e Queijo Creme Vegan envolvidos em Massa Filo, Ratatouille Mediterrânica, Tomilho

SOBREMESA
ESCOLHA 1

Galáxia de Chocolate
Cheesecake de Chocolate Branco, Choux de Chocolate com Creme Pasteleiro, Mousse de Chocolate Negro e Caramelo de Toffee

Sinfonia de Frutas
Ananás, Manga, Kiwi, Morangos, Framboesas, Mirtilos, Sabayon Caramelizado

Tarte de Limão
Tarte de Massa Doce, Creme de Limão, Mascarpone, Framboesas

Podemos oferecer alternativas caso tenha alguma restrição alimentar.

QUINTA DO LAGO

ALGARVE • PORTUGAL

NEW YEAR'S EVE

AT QUINTA DO LAGO

For more information please contact
events@quintadolago.com | +351 289 390 700 | www.quintadolago.com