

MENU

RÉVEILLON 2025



> > ENTRADAS

Croquete de camarão
Seleção de brusquetas (Salmão, caprese, presunto de Parma e shitake)
Sopa da lentilha
Seleção de hortaliças
Carpaccio de salmão marinado
Salada de pêra e gorgonzola
Camarão ao vinagrete de romã
Salada de quinoa com vegetais
Salada de lentilha com camarão
Salada marroquina
Salada de bacalhau salteado
Tiradito de polvo ao ponzo

Queijos: Gouda, gruyère, gorgonzola, parmesão, reino e brie folhado
Frios: Terrine de pollo, presunto de Parma, rosbife, terrine de cordeiro com castanha, bresaola (coxão mole), bolo de carne com pickles e presunto cru tipo Tessinês

Pães e torradas artesanais

> > PRATOS QUENTES

Filé de pescada à mediterrânea
(Filé grelhado no azeite extra virgem, alho poro, cebola roxa, tomate cereja e farofa de castanha)
Jangada ao alto mar *(Camarão, lagosta, polvo, mexilhão e lula)*
Tornedor de mignon com crosta de panko *(Bombons de filé ao roti e charlotte caramelizada)*
Leitão inteiro assado
Risoto de panceta suína
Batata rústica com ervas
Rondele verde de pato com purê de maçã
Arroz amarelo com grão de bico
Seleção de vegetais assados

> > SOBREMESAS

Bolo ópera
Profiteroles com nutella
Bûche de chocolate com castanha do Pará
Entremet de chocolate branco e frutas tropicais
Rocombole de pistache com cerejas
Croquembouche de cereja
Torta de frutas vermelhas
Dacquoise de café e nozes
Clafoutis de amêndoas
Mini tarteletes (limão, morango, cereja, framboesa e mirtilo)
Tarte tatin de abacaxi

Mesa de chocolates: Trufas ruby, bombons crocantes, torre de macarons e cascata de chocolate com frutas

Estação de frutas frescas: Ameixa, lichia, mangostim, cereja, caqui, figo, pêssego, nectarina, pêra asiática uva verde e uva rubi

Frutas secas: Castanha do Pará, damasco, Tâmara, castanha de caju e nozes.

