



RÉVEILLON

31 de dezembro de 2021

Crocante de Sapateira com maionese de limão

Cracker crab with lemon mayonnaise

Tártaro de Salmão com kimuchi

Salmon tartar with kimuchi

Croquete de Novilho e Foie gras com mostarda Savora

Beef croquet and Foie Gras with Savoa mustard

Salada fria de camarão, abacate e molho mil ilhas

Cold shrimp, avocado and thousand-island dressing

Corvina braseada sobre carolino de ameijoas e coentros

Braised croaker over clam "carolino" and coriander

Vallado Prima Branco, Douro

Sorbet de manjeriço, mixologia de frutos vermelhos

Basil sorbet, red fruit mixology

Tornedó de novilho com puré de batata e trufa, molho argentino

Beef "Tornedó" with mashed potatoes and truffle, argentine sauce

Vallado Tinto, Douro

Tarte cremosa de chocolate São Tomé 70%, gelado de champagne

Creamy 70% São Tomé chocolate pie, champagne ice cream

Porto Vallado 10 Anos

Café, Petit Fours

Coffee, Petit Fours

Champagne Drappier

€ 150.00 por pessoa (bebidas incluídas)

€150.00 per person (drinks included)

Pagamento de 50% no ato da reserva e remanescente 24 horas antes.

50% payment upon reservation and remaining 24 hours before.