



MENU PASSAGEM DE ANO | NEW YEARS EVE MENU
31 dezembro | December 31st

COUVERT

Pão regional de massa mãe, broa de milho caseira, patê de sapateira e pickles e manteiga fumada

Local sourdough bread, homemade cornbread, crab pâté with pickles and smoked butter

ENTRADA FRIA | COLD STARTER

Atum rabilho da lota de Sagres, creme de amêndoa e óleo de coentros

Bluefin tuna from Sagres fish market, almond soup and coriander oil

Cabrita Branca, Algarve

ENTRADA QUENTE | HOT STARTER

Vieiras em manteiga noisette, couve flor assada e molho de avelã trufado

Scallops in beurre noisette, roasted cauliflower, truffled hazelnut sauce

Arvad Negra Mole Rosé, Algarve

PEIXE | FISH

Pregado assado, puré de nabo, lavagante e consommé do mar

Turbot, turnip purée, lobster and seafood consommé

Fernão Pires Branco, Tejo

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Granizado de yuzu e algas

Yuzu and seaweed granita

CARNE | MEAT

Lombo de barrosã, puré de batata cremoso, cogumelo morchelas e jus de novilho

Barrosã beef loin with creamy potato purée, morels mushrooms and veal jus

Cardeira Tinto, Alentejo

SOBREMESA | DESSERT

Bolo húmido de amêndoa, ganache de baunilha e gelado de flor de laranjeira

Moist almond cake, vanilla ganache and orange blossom ice cream

Moscatel, Setúbal

Mignardises

Mignardises (petit fours)

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



MENU PASSAGEM DE ANO VEGAN | NEW YEARS EVE VEGAN MENU
31 dezembro | December 31st

COUVERT

Pão regional de massa mãe, broa de milho caseira, patê de amêndoa do Algarve, manteiga vegan de azeitona preta e azeite virgem extra com infusão de ervas
Local sourdough bread, homemade cornbread, Algarve almond pâté, vegan black olive butter and extra virgin olive oil infused with herbs

ENTRADAS

Alho francês grelhado, creme de amêndoa e óleo de coentros
Grilled leek, almond cream and coriander oil
Cabrita Branca, Algarve

Daikon, couve flor assada e molho de avelã trufado
Daikon, roasted cauliflower and truffled hazelnut sauce
Arvad Negra Mole Rosé, Algarve

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Tempura de Kodium, puré de nabo, salado de algas e caldo do mar
Kodium tempura, turnip purée, seaweed salad and ocean broth
Fernão Pires Branco, Tejo

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Granizado de yuzu e algas
Yuzu and seaweed granita

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Portobello grelhado, puré de batata cremoso e jus de cogumelos de morela
Grilled Portobello with creamy potato purée and morel mushrooms jus
Cardeira Tinto, Alentejo

SOBREMESA | DESSERT

Pão dourado com crème brûlée e sorbet de amêndoa
Fresh toast with crème brûlée and almond sorbet
Moscatel, Setúbal

Mignardises
Mignardises (petit fours)

memmo BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



MENU ALMOÇO ANO NOVO | NEW YEARS MENU

1 janeiro | January 1st

ENTRADAS | STARTERS

Creme de camarão com coentros
Shrimp cream soup with coriander

Ou | Or

Salada de abóbora e amêndoa fumada
Pumpkin salad with smoked almonds

Ou | Or

Carpaccio de novilho com parmesão
Beef carpaccio with parmesan

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Arroz de pato com magret
Duck rice with magret

Ou | Or

Bacalhau com puré cremoso de batata e legumes glaceados
Codfish with creamy potato purée and glazed vegetables

Ou | Or

Raviolis caseiros de Hokaido
Homemade Hokkaido pumpkin ravioli

SOBREMESA | DESSERT

Sagu e manga
Tapioca pearls with mango

Ou | Or

Tarte de maçã e gelado de baunilha
Apple tart with vanilla ice cream

Ou | Or

Tarte de abóbora
Pumpkin tart

memmo. BALEEIRA

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.