



# RÉVEILLON

31 de dezembro de 2021

**Mini Mafra, tostas de pão saloio, grissinis com flor de sal, manteiga de trufa e patê de Foie Gras**  
*Mini "Mafra" bread, portuguese typical toast, grissini with fleur de sel, truffle butter and Foie Gras pâté*

## NA MESA

**Bombom de foie gras, vinho Moscatel e cacau**  
*Foie gras bonbon, Moscatel wine & cocoa*

**Tataki de atum, togarashi e sésamo**  
*Tuna Tataki, togarashi Pepper & sesame*

**Panipuri de Sapateira com aioli negro**  
*Crab Panipuri with black aioli*

**Tártaro de Novilho com wasabi**  
*Beef tartare with wasabi*

\*\*\*

**Rolo de Lavagante, mousse de vieira, gunkan de caranguejo do Alasca**  
*Lobster and scallops roulade, Alaskan king crab gunkan*

\*\*\*

**Peixe Galo braseado sobre salteado de ervilhas, bolota 5J, caldo Bulhão Pato**  
*Braised John Dory with sautéed green peas, Spanish bellota smoked ham, "Bulhão Pato" broth*

**2160 Branco, Douro**

\*\*\*

**Sorbet de manjeriçã, mixologia de frutos vermelhos**  
*Red fruits cocktail & basil sorbet*

\*\*\*

**Black Angus grelhado no carvão, trufa preta, cebola caramelizada, molho de Porto LBV**  
*Charcoal grilled Black Angus, black truffle, caramelized onion, LBV Porto wine sauce*

**Bone Tinto, Bairrada**

\*\*\*

**Chocolate São Tomé, praliné de avelã, sorbet de Champagne**  
*São Tomé chocolate, hazelnut praline, Champagne sorbet*

**Porto Vallado 10 Anos**

**Café e Petit-fours**  
*Coffee & mignardises*

**Champagne Drappier**

\*\*\*

**€ 220 por pessoa (bebidas incluídas)**  
**€ 220 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.