



Noite de Estrelas, Ano de Brilho!

Celebre a Passagem de Ano com
o Pestana Douro Riverside

pestana.com

Menu de Ano Novo

New Year Menu

BUFFET GALA GALA BUFFET

Estação de pães, manteigas e azeites
Selection of breads, butter, and olive oils

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS WELCOME COCKTAIL

Mini cone com creme de peixes e ovas
Mini cone with fish cream and roe

Ceviche de Salmão com maracujá
Salmon Ceviche with passion fruit

Blini, espadarte fumado, creme fraiche e ovas
Blini, smoked swordfish, crème fraiche and roe

Macarron de trufa branca
White truffle macaroon

Dip de legumes com húmus de grão e cominhos
Vegetable dip with chickpea hummus and cumin

Empada de galinha em massa folhada
Chicken pie in puff pastry

Crostini gratinado com 3 queijos e pesto
Crostini au gratin with 3 cheeses and pesto

Panados de camarão com maionese de limão e coentro
Breaded shrimp with lime mayonnaise and cilantro

ENTRADAS STARTERS

Nachos com guacamole Mini cone com creme de peixes e ovas
Nachos with guacamole Ceviche de salmão com maracujá

Torricados de pão com azeite, alho e orégãos
Fried bread with olive oil, garlic and oregano

Folar de carnes
Meat Bread

Pastéis de bacalhau
Codfish cake

Rissóis de Leitão
Pork Rissols

Menu de Ano Novo

New Year Menu

CHARCUTARIA

CHARCUTERIE

Painho, salpicão, paio porco preto, presunto, salame e bresaola de vitela

Painho sausage, salpicão (smoked sausage), Black pork loin, cured ham, salami, bresaola (cured beef)

Chouriço de carne, farinheira e morcela assados marinados em azeite e tomilho

Chorizo, farinheira, and blood sausage roasted with olive oil and thyme

SALADAS SIMPLES

SIMPLE SALADS

Alface, Endívias, Rúcula, Cenoura, Milho, Pepino, Tomate, Pimentos, Beterraba

Lettuce, endives, arugula, carrots, corn, cucumber, tomatoes, peppers, beetroot

SALADAS COMPOSTAS

COMPOSED SALADS~

Bacalhau com grão, ovo e salsa

Salted cod with chickpeas, eggs, and parsley

Abacate, cenoura, milho, ervilha, camarão e maionese

Avocado with carrots, corn, peas, shrimp, and mayonnaise

Arroz, ovo, fiambre, ervilha e cebolinho

Rice with egg, ham, peas, and chives

Queijo feta, pepino, cebola, pimentos e azeitona

Feta cheese with cucumber, onions, peppers, and olives

Macedónia com maionese, ovo e filetes de peixe panados

Macédoine with mayonnaise, eggs, and breaded fish fillets

Palmito, pêra e queijo roquefort

Hearts of palm, pear, and Roquefort cheese

Massa com tomate seco e pesto

Pasta with sun-dried tomatoes and pesto

Iceberg, frango, anchova, César e parmesão

Iceberg lettuce, chicken, anchovies, Caesar dressing, and Parmesan

Batata, atum, azeitona, alcaparra, ovo e rúcula

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Potatoes with tuna, olives, capers, eggs, and arugula

Tomate e mozzarella com pesto

Tomato and mozzarella with pesto

Salada montanheira

"Montanheira" salad (Portuguese mixed vegetable salad)

ESTAÇÃO DE MARISCOS

SEAFOOD STATION

Camarão, lagosta, mexilhão meia casca, sapateira recheada e ostras ao natural

Shrimp, lobster, half-shell mussels, stuffed crab, fresh oysters

LIVECOOKING

LIVECOOKING

Bife Wellington com molho de madeira

Beef Wellington with wood sauce

SOPA

SOUP

Creme de cogumelos com trufa

Cream of mushroom with truffle

PRATOS QUENTES

HOT DISHES

Bacalhau assado com crosta de broa e ervas

Roasted salted cod with herb and cornbread crust

Lombinhos de porco corados com mostarda antiga e cogumelos do bosque

Seared pork tenderloin with whole-grain mustard and wild mushrooms

Croissant linguado com camarão e molho de champagne e alcaparras

Linguado croissant with shrimp, champagne sauce, and capers

Moqueca de tofu com leite de côco

Tofu moqueca with coconut milk

Legumes Salteados

Sautéed vegetables

Menu de Ano Novo

New Year Menu

PRATOS QUENTES

HOT DISHES

Arroz basmati com especiarias

Basmati rice with spices

Batata no forno com paprika fumada e tomilho

Roasted potatoes with smoked paprika and thyme

Ravioli de cogumelos com pesto manjeriçao

Mushroom ravioli with basil pesto

BUFFET DE SOBREMESAS

DESERT BUFFET

Miniatuira pastel de nata

Mini "pastel de nata"

Mousse de chocolate e crispy de framboesa

Chocolate mousse with raspberry crisps

Pavlova de frutos vermelhos

Red berry pavlova

Galette du rois

"Galette des Rois"

Bolo rei

Tradicional Portuguese cake

Arroz-doce com canela

Creamy rice pudding with cinnamon

Leite creme

Crème brûlée

Panacotta de baunilha e manga

Vanilla and mango panna cotta

Pão de ló húmido

Pão de ló

Brownie de chocolate com pecan e pistachio

Chocolate brownies with pecans and pistachios

Éclairs de chocolate e café

Chocolate and coffee éclairs

Fruta laminada

Sliced fruit

Menu de Ano Novo

New Year Menu

MESA DE QUEIJOS

CHEESE TABLE

Amanteigado, chevré, rabaçal, ovelha terrincho, vaca curado, vaca com pimentão, ilha

Creamy soft cheese, goat cheese, rabaçal cheese, terrincho sheep cheese, aged cow cheese, cow cheese with paprika, Azorean "Ilha" cheese

Servido com tostas, pão fatiado e doces variados

Served with crackers, sliced bread, and assorted jams

CEIA TARDIA

LATE SUPPER

Caldo verde, broa e azeite virgem

Caldo verde, cornbread and virgin olive oil

Pão com chouriço, pizzas, croquetes de carne, crepes de legumes, empadas de berbigão, empadas de legumes, churros, marshmallows, gomas, donuts

Chorizo-stuffed bread, pizzas, meat croquettes, vegetable crepes, cockle pies, vegetable pies, churros, marshmallows, gummies, donuts

BEBIDAS

BEVERAGES

Bar aberto

Open bar

Águas, refrigerantes, chás e café

Water, soft drinks, teas, and coffee

Vinhos

Wines

Sossego Rosé

Herdade dos Grous Branco

Esporão Reserva Tinto

Meia-noite

Midnight

Flute de Champagne H.Blin e 12 uvas passas

Champagne Flute with 12 raisins

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Crianças até 4 anos: oferta
Children up to 4 years old: complimentary

Crianças dos 5 aos 12 anos: 50% de desconto
Children aged 5-12: 50% discount

Bebidas incluídas
Beverages included

IVA incluído
VAT included

Dress code: Casual Chic

Para mais informações e reservas por favor contactar gsm.douro@pestana.com
For further informations and Reservations please contact gsm.douro@pestana.com