

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO
NEW YEARS EVE GALA MENU

ENTRADA | STARTER

Lagosta "Au Champagne"

Lobster "Au Champagne"

SOPA | SOUP

**Cremoso de alcachofra com abóbora
perfumada com azeite de cerefólio e tosta de alho**

Creamy artichoke and pumpkin flavoured with chervil oil and garlic toast

PEIXE | FISH

**Naco de pargo à "Bulhão Pato",
espargos e cremoso de batata com tomate seco e pinhões**

*Hunk of sea bream at 'Bulhão Pato' style,
asparagus e creamy potato with dried tomatoes and pines*

TIRA GOSTO | ENTREMÊT

Sorvete de framboesa com manjeriço

Raspberry sorbet with basil

CARNE | MEAT

**Filete de novilho, duxelles de cogumelos gratinado, mini legumes com
azeite de trufa negra, molho de Vinho Madeira envelhecido e "Porcini"**

*Beef, mushrooms duxelles au gratin, mini vegetables
with black truffle oil, aged Madeira Wine sauce and "porcini"*

SOBREMESA | DESSERT

Duo de chocolate branco e negro com frescura de maracujá, mirtilo e menta
White and dark chocolate duo with passion fruit, blueberry and fresh mint

Champagne H.Blin Brut

Herdade dos Grous Branco | White Wine, Alentejo

Esporão Reserva Tinto | Red Wine, Alentejo

Águas; Cervejas; Sumos; e Refrigerantes

Serviço de café, chá e digestivo da nossa seleção

Waters; Beers; Juices; and Soft Drinks

Service of coffee, tea and digestives from our selection