



Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano com o
Pestana Hotel Group

pestana.com

Menu de Ano Novo

New Year Menu

CANAPÉS

Vol-au-vent com cremoso caranguejo Real
Quiche de Espargos Verdes
Bruscheta de foie gras au Armagnac
Tâmaras com cupita de porco preto
Profiterole recheado com queijo de Azeitão
Shot de manga e magret de pato fumado

ENTRADA SERVIDA NA MESA

Cocktail de lagosta, caviar de esturjão e frutas exóticas

LIVE COOKING

Ostras da nossa ria, abertas ao momento com guarnições

ESTAÇÃO DO MAR

Sapateira e santola recheadas
Mexilhão com escabeche de frutos vermelhos
Gamba da costa ao natural
Cascata de camarão
Fumeiro do mar – atum, espadarte e salmão
Carpaccio de polvo

LIVE COOKING

Ameijoas da ria à Bulhão Pato

DA HORTA

Folhas de Espinafres; Pepino; Tomate; Milho doce;
Cebola; Erva benta; Cenoura; Misto de alfaces;
Beterraba; Rúcula

SALADAS

Bulgur, salmão fumado e manga
Beterraba, maçã e iogurte grego
Rosbife, espargos e uvas frescas
Coleslaw com couve roxa
Lavagante e romã
Cevada, raízes e caju
Polvo com batata doce

ENTRADAS

Lombo de porco recheado com figos pingo de mel
Vitela fumada com toranja
Presunto de javali com melão casca de carvalho
Carpaccio de robalo e vieiras com vinagreta de pimentos rosa
Shot de aipo e maçã com nozes
Seleção de charcutaria e suas guarnições

FRITOS

Rissol de leitão com coentros; Tempura de legu ibéricos; Arancini de carabineiro

SOPAS

Aveludado de bacalhau com croutons de broa de milho
Creme de lentilhas com aroma de trufa e telha de amêndoa

LIVE COOKING

Carré de borrego com crosta de pistacho e molho de jeropiga

PRINCIPAIS

Ossobuco de tamboril assado com com limão, alecrim e redução de limoncello
Lombo de garoupa à fragateira com molho de marisco
Lombo de novilho Rossini ao vinho do Porto
Cabrito assado, batata boulangère, ragu de marmelos e castanhas
Tortelli caprese com tomate confitado, mozzarella de búfala e basilíco

GUARNIÇÕES

Arroz de frutos secos; Legumes salteados; Batata nova assada com tomilho; Linguini de feijão verde; Mousse de aipo e baunilha; Esparregado de couve tronchuda

CEIA

Caldo verde com chouriço e broa
Bifana em baguete com manteiga de alho
Pão com chouriço
Prego em bolo do caco com compota de cebola roxa
Crepes e Chamuças de legumes
Leitão assado com laranja
Pastel de nata com canela
Aletria doce

SOBREMESAS

Arroz doce de laranja merengado
Tarte de Alfaroa
Crème Brûlée de alfazema
Bolo rei e rainha
Pudim Abade de Priscos
Tarte de frutos do bosque
Morgado de figo
Ópera de café
Sinfonia de chocolate
Sortido de frutas ao natural
Seleção de mignardises para o café

260,00€

Por pessoa*

Crianças dos 4 aos 12 anos -50%

Jantar Buffet com Bebidas Incluídas