

**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 manjeriçã**

*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*

320€ por pessoa | per person