



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

Rolinho de Perna Afiamburada e Espargos, Guacamole e Baguette

Croquete de Presunto Ibérico com Maionese de Trufa

Tártaro de Cavala com Crumble de Batata-doce

Sanduíche Club de Salmão Marinado com Beterraba,

Molho de Algas e Caviar Avruça

Pudim de Chia com Coco, Pimenta Sichuan e Cebola

Tostada

Espetada de Abacaxi Caramelizado com Limão e Canela

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS

Salada de Lavagante com Manga, Espargo Verde, Alface Chicória e Tomate Baby

Salada de Tomate, Mozzarella de Búfalo, Pesto Vermelho e Folha de Basilíco

Salada de Batata com Ovo de Codorniz, Chouriço de Soja,

Maionese de Mostarda Antiga e Mel

Salada de Legumes Grelhado com Ervas de Província e

Molho de Coentro

Salada Coleslaw com Maionese de Toranja e Peito de

Frango Confeitado com Citrinos

ENTRADAS

Seleção de Fritos Tradicionais

Batata Gratinada com Polvo

Tábua de Enchidos Ibéricos

Tataki de Atum

Crudités com Seleções de Húmus e Caviar de Berinjela

BAR DE MARISCOS

Casco de Sapateira Recheado

Bocas de Sapateira

Percebes

Espetadinhas de Búzios

Camarão Cozidos com Flor de Sal

Ostras da Ria Formosa

Ameijoas "À Bolhão Pato"

Mexilhões Marinados

SOPAS

Aveludado de Ervilha com Hortelã, Nata Espessa e

Presunto Crocante

Bisque "Tutti Frutti" de Mariscos" com Croutons de

Brioche

PRATOS QUENTES

Tornedós de Vitela em Manta de Bacon, Cebola

Caramelizada, Molho de Vinho do Porto Veal Barriga de

Leitão Confitada, Pera Bêbada em Calda de Romã e Alecrim

Confit

Salmão em "Court Bouillon" Servido com Molho

de Limão

Medalhão de Tamboril com Molho Cremoso

de Camarão e Funcho

Moqueca de Tofu Fumado com Azeite de Dendê, Pimentos e Leite de Coco

Canelones de Alho Francês Gratinados com Bechamel de

Couve-Flor e Queijo de Ovelha

Gnocchis de Batata com Molho de Tomate Maduro e

Cogumelos Silvestres

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Pilaf

Puré de Batata Trufado com Azeitonas Pretas

Batatas Assadas no Forno

Ratatouille Mediterrânica em Massa Folhada

Estufado de Couve Lombardo com Castanhas Caramelizadas

Rolinha de Feijão Verde com Bacon

CEIA

Caldo Verde com Chouriço Assado

Patanisca de Bacalhau

Mini Hambúrguer de Cogumelos

Lombo de Porco Curado Braseado de Maçã

Tostas de Tártaro de Presunto

Tempura de Legumes com Molho Agridoce

Mini Pastel de Nata

SOBREMESAS

Farólias com Molho de Baunilha

Arroz-Doce com Leite de Arroz e Canela

Pudim Francês de Ovos com Caramelo Mousse de

Chocolate Negro com Baileys

Crumble de Maçã da Tia Marcelina

Pão-de-Ló Fofinho

Mousse de Lima e Côco

Sonho de Abóbora com Açúcar e Canela

Toucinho do Céu

Pastel de Vouzela

Coscorão

Bolo Brigadeiro

Fatias Douradas

Tarte de Limão Merengada

Sashimi de Frutas Tábua de Queijos Nacionais e

Internacionais com a sua Guarnição

195,00€

Por pessoa*

Crianças dos 4 aos 12 anos -50%

Jantar Buffet com Bebidas Incluídas

IVA incluído à taxa em vigor / VAT