



# Noite de Estrelas Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano com o  
Pestana Hotel Group

[pestana.com](http://pestana.com)

# Menu de Ano Novo

## New Year Menu

### SALADAS

Salada de beterraba e quinoa, aipo, supremos de laranja do Algarve e vinagrete  
Salada de polvo com batata-doce de Aljezur e maionese de wasabi  
Salada de bacalhau com grão-de-bico, cebola roxa e azeite de coentros  
Salada de tomate cherry com pérolas de mozzarella, pesto e tomate seco

### ENTRADAS

Poké de salmão fumado e camarão, abacate, feijão edamame, folhas verdes e vinagrete asiático  
Escabeche de mexilhão  
Mesa de petiscos portugueses  
Mesa rica de pão  
Mesa de queijos, charcutaria e seus complementos

### SOPAS

Aveludado de marisco  
Creme de legumes

### PRATO PRINCIPAL

Leitão assado e seu molho  
Magret de pato com molho de frutos vermelhos  
Medalhão de vitela com vinho do Porto em cama de grelos salteados e alho  
Polenta grelhada com legumes da horta salteados e molho teriaki

### SHOW COOKING

Mesa de queijos, enchidos e seus complementos  
Station de mariscos  
(Camarão cozido ao alinho, Lagostim cozido, Sapateira recheada, Ameijoas à Bulhão Pato, Abertura de Ostras e Vinagrete de cebola roxa)  
Cataplana de Peixe e Marisco  
Pavlova com molho de frutos vermelhos

### ACOMPANHAMENTOS

Rodelas finas de batata crocante  
Arroz de espargos  
Batata assada com cebola e especiarias  
Batata-doce de Aljezur assada  
Espinafres salteados com azeite e alho  
Misto de legumes frescos assados com ervas de Provença  
Batata frita

### SOBREMESAS

Pudim de ovos e molho de caramelo  
Arroz-doce tradicional do algarve  
Aletria à moda da minha avó  
Leite creme com perfume de citrinos do Algarve  
A nossa mousse de chocolate  
Fatias douradas com molho de frutas secas  
Bolo-rei  
Tronco de Natal  
Sonhos  
Pastel de batata-doce

### KIDS

Esparguete á bolonhesa  
Esparguete com molho de tomate  
Esparguete com de cogumelos  
Fish and ships  
Bifinhos de frango grelhados com cogumelos

### CEIA

Caldo verde  
Pão com chouriço  
Rissóis de carne  
Pastel de bacalhau  
Crepes de legumes e molho agridoce  
Bifanas à moda do Porto  
Pastel de nata

**195,00€**

**Por pessoa\***

*Crianças dos 4 aos 12 anos -50%*

Jantar Buffet com Bebidas da casa Incluídas\*\*