



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

Blinis de salmão Gravlax e caviar "Oscietra"
Vol au vent de Perdiz com ovo de codorniz
Empada de leitão
Rissol de sardinha e pimentos
Tartelete de Queijo Roquefort com nozes e compota de cebola roxa -V
Bruschetta "Caprese" – V

Vamos abrir o Palato!!!!

Bombom de Foie gras e chocolate negro de São Tomé

"A combinação do sabor rico e untuoso do foie gras com a intensidade do chocolate negro cria uma experiência única"

Para aquecer....

Brunoise de Lagosta e aipo com toucinho fumado e seu creme aveludado com vieira do Pacífico corada em azeite de lima Kaffir

"Um creme aveludado, feito a partir de um caldo rico de Lagosta, uma textura suave que envolve os ingredientes com a adição da vieira do Pacífico, corada em azeite de lima Kaffir, adiciona um elemento cítrico e fresco, complementando a riqueza da lagosta e do seu creme. O azeite de lima Kaffir, com seu perfil aromático único, traz um toque exótico que realça a frescura do prato."

Do nosso Mar....

Duo de Robalo e Camarão selvagem corado em azeite de gengibre, Puré de Cheróvia, Tagliatelle de legumes e molho Champanhe

"Uma verdadeira celebração dos sabores do mar, combinando texturas e aromas que prometem uma experiência gastronômica única. O Robalo e o Camarão, corado em azeite de gengibre, traz uma mistura perfeita entre a delicadeza do robalo e a suculência do camarão, realçada pelo toque picante e aromático do gengibre. O Puré de Cheróvia, com o seu sabor adocicado e textura cremosa, complementa maravilhosamente os frutos do mar, criando um equilíbrio entre os sabores. O Tagliatelle de legumes adiciona uma crocância e frescor ao prato, enquanto o molho Champanhe confere um toque de sofisticação, com as suas notas efervescentes e subtis que elevam todo o conjunto"



PESTANA

HOTELS & RESORTS

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Para limpar o palato...

Sorbet de Tangerina com licor "Amarguinha"

Esta combinação de sorbet de tangerina com licor "Amarguinha" promete ser uma explosão de sabores! O sorbet, com sua frescura e acidez cítrica, complementa perfeitamente a suavidade e o toque doce deste licor do Algarve"

Para aconchegar ...

Tornedó de Novilho maturado, cogumelos Shitake salteados com alecrim selvagem, Grelos salteados e puré de batata doce com trufa ao molho de Porto Vintage

O Tornedó de Novilho maturado oferece uma suculência e maciez incomparáveis. Os cogumelos Shitake salteados com alecrim selvagem adicionam um toque terroso e aromático e junto com os grelos salteados trazem frescor e um leve amargor, equilibrando a riqueza da carne. O puré de batata doce com trufa, por sua vez, proporciona uma cremosidade luxuosa e um sabor delicado e sofisticado. Por fim, o molho de Porto Vintage harmoniza perfeitamente, trazendo notas adocicadas e complexidade ao conjunto."

Hora de adoçar a alma ...

Parfait de Pistache em cama de chocolate, nozes caramelizadas e gel de Menta

"O Parfait de Pistache em cama de chocolate, acompanhado por nozes caramelizadas e gel de menta, é uma combinação perfeita de sabores e texturas. O pistache traz um sabor rico e cremoso, enquanto a base de chocolate oferece um toque indulgente. As nozes caramelizadas adicionam uma crocância doce, e o gel de menta traz um frescor que equilibra todo o conjunto."

A despedida de 2024 ...

"Para finalizar o nosso jantar, que tal saborear um delicioso café acompanhado de um delicado petit four?"

PREÇOS

Adultos – 240,00€

Crianças dos 4 aos 12 anos - 120,00€

Crianças até aos 4 anos – Grátis



PESTANA

HOTELS & RESORTS

Menu de Ano Novo

New Year Menu

(Vegetariano)

Para aquecer....

Brunoise de Aipo e Abóbora e seu creme aveludado com croutons de Tofu e azeite de Gengibre

Entrar no espírito....

Trouxa de espinafres com Quinoa e lentilhas ao molho de Caril e Côco

Tira gostos....

Sorbet de Tangerina com licor "Amarguinha"

Para aconchegar

**Risoto de abóbora com cogumelos selvagens e espargos verdes
Com queijo da Ilha de cura 9 meses e Trufa Preta**

Hora de adoçar a alma

Parfait de Pistache em cama de chocolate, nozes caramelizadas e gel de Menta

Café e petit four

Menu de Ano Novo

New Year Menu

(Children)

Para aquecer....

Creme de Cenoura com letrinhas

Entrar no espírito....

Douradinhos de salmão com legumes da horta

Tira gostos....

Sorbet de Tangerina com licor "Groselha"

Para aconchegar

Ninho de esparguete à bolonhesa

Hora de dar energia....

Aguarela de sabores, mousse de chocolate e gomas



PESTANA

HOTELS & RESORTS