



# 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*

### 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