ONE MIDNIGHT
endless flavours

AMUSE-BOUCHE DO CHEF

Vieira corada, xerém cremoso, queijo da Ilha e emulsão de pimentos

SOPA

Velouté de castanha assada, cogumelos selvagens, azeite de trufa e crocante de presunto

Cabrita Negra Mole tinto, Algarve

BUFFET DE MARISCOS

Seleção fresca de mariscos da Ria Formosa e do Atlântico

Malaca Sauvignon Blanc, Algarve

TIRA-GOSTO

Lima e Mangericão

CARNE

Lombo de novilho maturado com foie gras, mil-folhas de batata, espargos verdes, jus de vinho Algarvio Negra Mole

Quinta dos Sentidos tinto, Algarve

SOBREMESA

Entremet de citrinos do Algarve, amêndoa, mousse de espumante e sorbet de tangerina

Barranco Longo Colheita Tardia, Algarve

BRINDE DA MEIA-NOITE COM 12 DESEJOS

BAR ABERTO - SELEÇÃO DA POUSADA

2 horas

CEIA EM BUFFET

Caldo verde
Preguinhos em pão bola regional
Seleção de frutas
Pastel de Nata
Dom Rodrigo

Feliz ano novo!

Pousada Convento da Graça, Tavira

ONE MIDNIGHT
endless flavours

CHEF'S AMUSE-BOUCHE

Seared scallop, creamy traditional Algarve corn porridge, Azorean São Jorge cheese and pepper emulsion

SOUP

Roasted chestnut velouté with sautéed wild mushrooms, truffle oil and crispy cured ham

Cabrita Negra Mole red wine, Algarve

SEAFOOD BUFFET

A selection of fresh seafood from *Ria Formosa* and the Atlantic ocean

Malaca Sauvignon Blanc, Algarve

PALATE CLEANSER

Lime and basil

MEAT

Aged beef tenderloin with foie gras, layered potaoes, green asparagus and a rich jus made with Algarve Negra Mole wine

Quinta dos Sentidos red wine, Algarve

DESSERT

Algarve citrus *entremet* with almonds, sparkling wine mousse and mandarin sorbet

Barranco Longo Late Harvest, Algarve

MIDNIGHT TOAST WITH 12 WISHES

OPEN BAR – POUSADA SELECTION

2 hours

LATE-NIGHT BUFFET

Portuguese green broth
Mini steak sandwiches in regional bread
Fresh fruit selection
Pastel de Nata - Portuguese custard tart
Dom Rodrigo – Traditional almond and egg-yolk dessert

Feliz ano novo!

Pousada Convento da Graça, Tavira