

Um ano recheado de desejos A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS AO RÉVEILLON

Seleção de canapés

Kir Royal, vinhos, sumo de laranja natural Algarvia & água mineral.

Amuse-bouche

Trilogia de bacalhau com molho pil pil;
Gravlax de salmão com creme azedo;
Escabeche de mexilhão.

BANQUETE DE MARISCOS

Lagosta cozida com maionese de estragão
Ostras frescas com limão
Sapateira recheada
Camarão cozido com flor de sal e limão
Amêijoas à Bulhão Pato
Berbigão ao vapor com ervas

Búzios com vinagrete de pimentos
Mexilhão ao vinagrete
Patê de camarão e delicias do mar
Patê de atum e pimentos assados
Azeitonas, pickles de cebola, pepino e couve-flor
Condimentos para marisco

Limpa-palato

Espumante *brut*

CARNE

Lombo de borrego com alho *confit*, batata corada e espargos

SOBREMESA

Cremoux de chocolate com cerejas amarela, delicado fio de ovos
e crocante de chocolate

CEIA

Tradicional caldo verde, tábua de queijos e enchidos, variedade de
salgados, preguinhos no pão e mini hambúrguer.
Variedade de doces e fruta

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um noite de elegância, sabores e celebração

Celebre a chegada de 2026 num cenário de charme e requinte. O nosso jantar de Réveillon foi cuidadosamente concebido para uma noite inesquecível, repleta de sabores, música ao vivo e a magia do brinde à meia-noite.

19h00 – 20h00	Cocktail de boas-vindas no Salão Nobre com saxofonista
20h00 – 23h30	Jantar de gala
00h00	Doze badaladas, brinde a 2026 e desejos
00h00 – 02h00	Festa com Dj e bar aberto
00h30 – 02h30	Ceia

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*

Um ano recheado de desejos
A year filled with wishes
PESTANA HOTEL GROUP

**WELCOME COCKTAIL TO THE NEW YEAR'S EVE
CELEBRATION**

Seleccion of canapés

Kir Royal, wines, fresh Algarvian orange juice & mineral water.

Amuse-bouche

A trilogy of cod with o pil pil emulsion;
Salmon gravlax with sour cream;
Mussel escabeche.

SEAFOOD BANQUET

Boiled lobster with tarragon
mayonnaise
Fresh oysters with
lemon
Stuffed crab
Boiled shrimp with
fleur de sel and lemon
Clams "à Bulhão
Pato"
Steamed cockles with herbs

Whelks with bell pepper vinaigrette
Mussels in vinaigrette
Shrimp and seafood pâté
Tuna and roasted
pepper pâté
Olives and assorted pickles
Seafood condiments selection

Palate Cleanser

Brut sparkling wine

MEAT COURSE

Lamb loin with confit garlic, golden potatoes and asparagus

DESSERT

Chocolate crémeux with amarena cherries, golden egg threads and
crispy chocolate

LATE-NIGHT SUPPER

Traditional "caldo verde" soup, cheese and charcuterie board, assorted
savory snacks, mini beef sandwiches and hamburgers.

Assorted desserts and fresh fruit.

pense já no seu primeiro
start thinking of your first

An Evening of Elegance, Flavor and Celebration

Celebrate the arrival of 2026 in an atmosphere of charm and sophistication. Our New Year's Eve Gala Dinner has been carefully designed for an unforgettable evening filled with exquisite flavors, live music and the magic of the midnight toast.

7 PM – 8 PM

Welcome cocktail in the noble Hall with live saxophonist

8 PM – 11:30 PM

Gala Dinner

12:00 AM

Twelve Chimes, New Year's Toast and Wishes

12:00 AM – 2:00 AM

Party with DJ and open bar

12:30 AM – 2:30 AM

Late-night supper

*pense já no seu primeiro
start thinking of your first*