ONE MIDNIGHT
endless flavours

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS | *WELCOME COCKTAIL*
Seleção de Canapés, Espumante com Morangos, Vinho Verde, Sumo de Laranja Natural e Água | *Selection of Canapés, Sparkling Wine with Strawberries, Vinho Verde, Freshly Squeezed Orange Juice and Water*

AMUSE-BOUCHE
Barco de Alga Nori com Camarão | *Nori Seaweed Boat with Prawn*

ENTRADA | *STARTER*
Lombo de Atum Selado em Cama de Pepino Sunomono, Ponzu de Laranja do Algarve e Pickles de Cebola Roxa | *Seared Tuna Loin on a Bed of Sunomono Cucumber, with Algarve Orange Ponzu and Pickled Red Onion*

PEIXE | *FISH COURSE*
Tamboril Recheado com Chouriço de Monchique e Puré de Couve-Flor | *Monkfish Stuffed with Monchique Chouriço, served with Cauliflower Purée*

TIRA-GOSTO | *PALATE CLEANSER*
Cubo de Gelatina de Citrinos do Algarve | *Algarve Citrus Jelly Cube*

TERRA | *MEAT COURSE*
Magret de Pato com Quadrados de Abóbora Caramelizada e Pera, com Redução de Vinho do Porto e Laranja | *Duck Magret with Caramelised Pumpkin Squares and Pear, served with a Port Wine and Orange Reduction*

SOBREMESA | *DESSERT*
Mil-Folhas com Creme Leve de Medronho e Caramelo Salgado | *Mille-Feuille with a Light Medronho Cream and Salted Caramel*

CEIA | *LATE-NIGHT SUPPER*
Caldo Verde Tradicional | *Traditional Portuguese Caldo Verde Soup*
Tábua de Queijos e Enchidos | *Cheese and Cured Meat Platter*
Variedade de Salgados Típicos | *Assortment of Traditional Savoury Pastries*
Mini-Hambúrgueres de Camarão, Frango e Vaca | *Mini Prawn, Chicken and Beef Burgers*
Doces Caseiros e Tostinhas | *Homemade Sweets and Toasts*
Buffet de Doces Tradicionais | *Traditional Sweets Buffet*

Feliz ano novo!