ONE MIDNIGHT
endless flavours

MENU TASTING

AMUSE-BOUCHE

Rillette de Pato Confitado com Mostarda Antiga
Duck Confit Rillette Seasoned with Wholegrain Mustard

SOPA | SOUP

Consomê de Beterraba Aromatizado com Gengibre, Óleo de Manjericão e Mini Profiteroles com Queijo de Cabra
Beetroot Consommé infused with Ginger, Basil Oil and Mini Goat's Cheese Profiteroles

PEIXE | FISH

Garoupa ao Vapor sobre Emincé de Legumes e Crocante de Alga, Regados com Molho de Alcaparras e Balsâmico
Steamed Grouper on Julienned Vegetables with Crispy Seaweed, Caper and Balsamic Sauce

Intermezzo refrescante | Refreshing Intermezzo

Sorvete de Tangerina
Mandarin Sorbet

CARNE | MEAT

Carré de Borrego com Crosta de Pistácio em Pudim Yorkshire, Cremoso de Espinafre e Molho Gravy
Pistachio-Crusted Rack of Lamb with Yorkshire Pudding, Creamed Spinach and Gravy

SOBREMESA | DESSERT

Tarte Tatin de Ginjas e Brisa do Lis Glacial
Sour Cherry Tarte Tatin with Iced Brisa do Lis (egg based dilecacy)

PETIT-FOUR

Ameixa Seca com Chocolate Negro e Pimenta Rosa
Prune with Dark Chocolate and Pink Peppercorn

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

BEBIDAS FRIAS | COLD BEVERAGES

Sparkling Wine
Espumante Terras do Demo – Távora Varosa

White Wine
Vinho Branco Redoma – Douro

Red Wine
Vinho Tinto Página Pinot Noir – DOC Óbidos

Agua Filtrada com e sem Gás | Filtered Water (w/ and w/ gás)
Refrigerantes | Soft Drinks

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

Chá Verde | Green Tea
Chá Preto | Black Tea
Café Expresso | Espresso coffee
Cappuccino

Digestivo* | Digestif*

Jonhie Walker black label
Aguardente Palacio da Brejoeira
Moscatel de Setúbal
Licor Bayleys
*1 Digestivo por pessoa | 1 Digestif per person

Feliz ano novo!