ONE MIDNIGHT
endless flavours

"COM ALMA"

Entre o litoral e o interior, os sabores do mar e da terra

BOAS-VINDAS

Variedade de pães regionais, azeitonas marinadas, manteiga composta, azeite virgem extra e saudação do Chef

MARÉ DE ELEGÂNCIA

Vieira braseada, aveludado do mar, espuma de camarão e lima, gel de maracujá e crumble de avelã

ESSÊNCIA ATLÂNTICA

Tranche de corvina, cevadotto de caldeirada, salicórnia e molho de manteiga e citrinos

PAUSA CÍTRICA

Sorvete de tangerina, infusão de especiarias e hortelã-da-ribeira

TEMPO E TRADIÇÃO

Bochecha de vitela, cremoso de aipo, pêra bêbada e jus de carne

MEMÓRIAS DOCES

Pão de ló húmido e gelado artesanal de ovos-moles, com a crocância das raivinhas de Aveiro, a delicadeza da maçã Bravo de Esmolfe e perfume de lúcia-lima

BUFFET DE SOBREMESAS E FRUTA LAMINADA

***Inclui Cocktail de boas-vindas, Ceia de Ano Novo, espumante, passas e brinde à meia noite**

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

WITH SOUL
"Between the coast and the countryside, flavours from the sea and the land"

WELCOME COUVERT
Selection of regional breads, marinated olives, flavoured butter, extra virgin olive oil and a welcome from the Chef

A TIDE OF ELEGANCE
Seared scallop, seafood velouté, prawn and lime foam, passion fruit gel and hazelnut crumble

ATLANTIC ESSENCE
Corvina fillet, caldeirada-style barley risotto, samphire and citrus butter sauce

CITRUS INTERLUDE
Tangerine sorbet, spice infusion and water spearmint

TIME AND TRADITION
Veal cheek, creamy celery, wine-infused pear and meat jus

SWEET MEMORIES
Moist portuguese sponge cake and artisan ovos moles ice cream, with crisp raivinhas biscuits from Aveiro, delicate Bravo de Esmolfe apple and a hint of lemon verbena

DESSERT AND FRUIT BUFFET

***Includes a welcome cocktail, New Year's Eve late-night supper, sparkling wine, raisins and a midnight toast**

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

"COM ALMA"
Entre o litoral e o interior, os sabores do mar e da terra

RAÍZES À MESA
Variedade de pães regionais, dips de legumes, azeitonas marinadas, manteiga Ghee, azeite virgem extra e húmus artesanal

TERRA EM HARMONIA
Folhado de abóbora, cogumelos e pesto, sobre mescla de alfaces, manga, romã e frutos secos tostados

SABORES DE OUTONO
Canelones de espinafres, nozes, cogumelos, queijo vegan, sobre legumes assados e molho de tomate

PAUSA CÍTRICA
Sorvete de tangerina, infusão de especiarias e hortelã-da-ribeira

TONS DA NATUREZA
Risoto de beterraba assada e castanhas

ALMA DOCE
Maçã Bravo de Esmolfe assada, recheada com creme de coco, crumble de aveia e leite-creme vegan de baunilha

BUFFET DE SOBREMESAS E FRUTA LAMINADA

***Inclui Cocktail de boas-vindas, Ceia de Ano Novo, espumante, passas e brinde à meia noite**

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

WITH SOUL
"Between the coast and the countryside, flavours from the sea and the land"

ROOTS AT THE TABLE
Selection of regional breads, vegetable dips, marinated olives, ghee, extra virgin olive oil and homemade hummus

EARTH IN HARMONY
Pumpkin, mushroom and pesto puffy pastry, served on a bed of mixed lettuce leaves with mango, pomegranate and toasted nuts

FLAVOURS OF AUTUMN
Spinach, walnut, mushroom and vegan cheese cannelloni, served on roasted vegetables with tomato sauce

CITRUS INTERLUDE
Tangerine sorbet, spice infusion and water spearmint

SHADES OF NATURE
Roasted beetroot and chestnut risotto

A SWEET SOUL
Roasted Bravo de Esmolfe apple, filled with coconut cream, served with oat crumble and vegan vanilla custard

DESSERT AND FRUIT BUFFET

***Includes a Welcome cocktail, New Year's Eve late-night supper, sparkling wine, raisins and a midnight toast**

Feliz ano novo!

ONE MIDNIGHT
endless flavours

Menu Infantil / Children's Menu

CREME DE LEGUMES
CREAM OF VEGETABLE SOUP

ESPARGUETE COM PICADINHO À BOLONHESA
SPAGHETTI BOLOGNESE

BOLO BRIGADEIRO DE CHOCOLATE COM BOLA DE GELADO
CHOCOLATE BRIGADEIRO CAKE WITH A SCOOP OF ICE CREAM

BUFFET DE SOBREMESAS E FRUTA FRESCA LAMINADA
DESSERT AND FRUIT BUFFET

Feliz ano novo!