ONE MIDNIGHT
endless flavours

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

SELEÇÃO DE ENTRADAS

PRATOS PRINCIPAIS

Aveludado de Abóbora assada com leite de coco gengibre e azeite de trufas com amêndoa laminada

Tranche de Corvina com molho de espumante, camarão picado com esmagada de batata e tomate seco

Lombo de Bacalhau com doce de Cereja da Gardunha,
puré de grão-de-bico e grelos salteados

Medalhões de Vitela com molho de cogumelos mourilhes
com gratin de legumes da nossa horta

Perna de Cordeiro assada com hortelã com arroz de passas e pinhões

Crumble salgado de Abóbora, noz, queijo de cabra e ragout de legumes

CANTINHO DAS CRIANÇAS

Creme de Cenoura
Bifinhos de vitela com arroz de primavera

BUFFET DE SOBREMESAS

Feliz ano novo!

31 de dezembro de 2026

PESTANA
POUSADA
SERRA da ESTRELA
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

WELCOME COCKTAIL

STARTER'S SELECTION

MAIN COURSES

Velvety roasted Pumpkin with coconut milk, ginger, and truffle oil with sliced almonds

Croacker fillet with sparkling wine sauce, chopped prawns, smashed potato and sun-dried tomato

Cod loin with "Gardunha" Cherry jam,
chickpea purée and sautéed turnip greens

Veal medallions with mushroom sauce and vegetable gratin

Roasted Lamb leg with mint, served with raisin and pine nut rice

Savoury Pumpkin, walnut and goat's cheese crumble with vegetable ragout

CHILDREN'S CORNER

Carrot cream soup
Veal escalopes with spring rice

DESSERT BUFFET

Feliz ano novo!

December, 31st 2026