HAPPY NEW YEAR

Rib

RESERVAS
Lisboa (Praça do Comércio, 31-34)
rib.lisboa@pestana.com
+351 968 578 962

WELCOME COCKTAIL

Cocktail RIB

Astronauta Brut, Baga

Sumo de laranja natural

Tataki de wagyu, ponzu e katsuobushi

Perceves, maionese de yuzu em blinis

Cogumelo Paris e queijo de Seia gratin

Tartelete de sapateira, aneto e caviar Oscietra

A JOURNEY INTO 2027

THE OPENING CHAPTER

Pão de trigo massa mãe e brioche
Manteigas artesanais - pancetta e noz pecan | flor de sal

AMUSE-BOUCHE

Terrine de cherne, gamba da costa e vinagrete de citrinos

Freixo Terroir, Alentejo

GOLDEN START

Carabineiro braseado, xarém, espargos,
alga uva e caviar Oscietra

Magret de pato com molho hoisin,
aveludado de topinambor e bimi grelhado

Quinta de Melgaço, Vinhos Verdes

SPARKLING FLAVORS

Granizado de maçã verde, lima e hortelã

PEARL OF THE OCEAN

Pregado da nossa costa, lavagante e essência de caldeirada
Casa de Mouraz Biológico, Dão

FORTUNE'S CUT

Tornedó maturado, cremoso de aipo e maçã,
boletos e trufa negra
Peripécia Merlot, Lisboa

THE GRAND FINALE

Dôme de framboesa e manjericão,
praliné de caramelo e limão caviar

Knockout Late Harvest, Algarve

DEPOIS DA MEIA-NOITE

MÚSICA AO VIVO & DJ

Bar aberto internacional

Pastéis de bacalhau

Rissóis de leitão

Tábua de queijos e enchidos

Pão com chouriço

Batata chips

HAPPY NEW YEAR

Rib

BOOKINGS
Lisboa (Praça do Comércio, 31-34)
rib.lisboa@pestana.com
+351 968 578 962

WELCOME COCKTAIL

Cocktail RIB

Astronauta Brut, Baga

Fresh orange juice

Wagyu tataki, ponzu and katsuobushi

Barnacles, yuzu mayonnaise and blinis

Paris mushroom and Seia cheese gratin

Velvet crab tartlet, dill and Oscietra caviar

A JOURNEY INTO 2027

THE OPENING CHAPTER

Sourdough wheat bread and brioche
Homemade butters - pancetta and pecan nut, fleur de sel

AMUSE-BOUCHE

Wreckfish terrine, prawn and citrus vinaigrette

Freixo Terroir, Alentejo

GOLDEN START

Braised Scarlet prawn, polenta, asparagus,
sea grape and Oscietra caviar

Duck magret, housin sauce, Jerusalem
artichoke purée and grilled bimi

Quinta de Melgaço, Vinhos Verdes

SPARKLING FLAVORS

Green apple, lime and mint sorbet

PEARL OF THE OCEAN

Atlantic turbot, lobster and traditional fish stew
Casa de Mouraz Biológico, Dão

FORTUNE'S CUT

Dry aged beef tenderloin, celery and apple *velouté*,
porcini mushrooms and black truffle
Peripécia Merlot, Lisboa

THE GRAND FINALE

Raspberry and basil dôme, caramel praline and lime

Knockout Late Harvest, Algarve

AFTER 12AM

LIVE MUSIC & DJ

International open bar

Codfish cakes

Suckling pig rissoles

Cheese & cured meats board

Chorizo bread

Chips