

**OUT
WITH
THE OLD
IN WITH
THE
BOLD!**

31/12 - WELCOME DRINKS - LOBBY - 18:30

BEBIDAS

Aperol Spritz

Porto Tónico

Espumante

Vinho branco, tinto e rosé

Gin Tónico

CANAPÉS VOLANTES

Ostras e esferas de limão

Blinis de salmão fumado e queijo creme

Mini cones de bife Tártaro

Mini chamuça de vegetais e maionese de coentros (V)

Yakitori de frango e molho teriyaki

JANTAR - POT&PAN - 19:30

AMUSE-BOUCHE

Croquete de rabo de boi com maionese de trufa

Filipa Pato 3B Rosé

STARTER

Carpaccio de gambas com ovo a baixa
temperatura e gremolata

Alma Nua Génese

FISH

Robalo com arroz cremoso de bivalves
e espuma de Alvarinho

Morgado de Sta. Catherine

MEAT

Tornedó de Novilho com puré de aipo assado,
cogumelos e jus de carne

Primado Tinto 2015

DESSERT

Financier de Chocolate

Taylor's 10 anos

220€

V. vegetariano

Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa.
Inclui harmonização vinica, águas, refrigerantes, cerveja, café e chá. IVA incluído.

Pagamento: depósito de 100% no momento da reserva. Cancelamento: Em caso de cancelamento até 15 dias antes do evento, 50% do depósito é reembolsável. Se o cancelamento for efetuado nos 15 dias anteriores ao evento, será debitado 100% da reserva cancelada. Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar.