

19H00

Jantar de Consoada

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Porto White Christmas

AMUSE-BOUCHE

Croquete de Polvo

ENTRADA

Aveludado de Cogumelos do Bosque

PEIXE

Bacalhau Assado com Crosta de Broa de Milho sobre Puré de Grão de Bico e Grelhos Salteados

CARNE

Bochecha de Porco em Especiarias de Natal, envolvida em Puré de Batata Doce e Groselha

PRÉ-SOBREMESA

Creme de Arroz Doce

SOBREMESA

Rabanada com Gelado de Baunilha
Nannarella, Azevia e Sonho de Abóbora

70€ *Visconde*
IVA INCLUIDO À TAXA EM VIGOR

7 P.M.

Christmas Dinner

WELCOME DRINK

Port White Christmas

AMUSE-BOUCHE

Octopus Croquette

STARTER

Wild Mushroom Velouté

FISH

Traditional Codfish with Cornbread Crust,
Chickpea Purée, Sprouts and Parsley Emulsion

MEAT

Christmas-spiced braised Pork Cheek, Cradled
in velvety Sweet Potato Purée with a bright
Redcurrant Finish

PRE-DESSERT

Sweet Rice Cream

DESSERT

French Toast with Vanilla Icecream &
Traditional Portuguese Fried Pastries

70€ / *Viscount*
VAT INCLUDED

20H00

Jantar de Réveillon

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Kir Royal

AMOUSE-BOUCHE

Croquete de Sapateira

ENTRADA

Tataki de Atum com Molho de Ostras

PEIXE

Camarão Tigre Grelhado
sobre Risotto Negro

CARNE

Tornedó selado envolto em Pancetta, Batata
Gratin e Lascas de Trufa

PRÉ-SOBREMESA

Suspiro com Redução de Ginginha e
Frutos Vermelhos

SOBREMESA

Supremo de Bolo de Chocolate
Oferta de Espumante & Passas

105€ *Visconde*

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR

8:00 P.M.

Réveillon Dinner

WELCOME COCKTAIL

Kir Royal

AMOUSE-BOUCHE

Crab Croquette

STARTER

Seared Tuna Tataki with Oyster Sauce

FISH

Grilled Tiger Prawns
with Black Risotto

MEAT

Sautéed Filé Mignon wrapped in Pancetta,
Potato Gratin and Truffle

PRE-DESSERT

Delicate Meringue with Cherry Liqueur
Reduction and Red Berries

DESSERT

Supreme Chocolate Cake
Sparkling Wine & Raisins

105€ *Viscount*

VAT INCLUDED