

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