



JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2023/24

BREAD, MARINATED OLIVES AND BUTTER "RAINHA DO PICO"

OYSTER CRÈME BRÛLÉE
PORTO PASSION COCKTAIL

SCALOP, SALSIFI, CAVIAR, AND CHAMPAGNE
SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS, VERDE 2022

LOBSTER, BLACK PUDDING, GREEN APPLE, AND CELERY
TAPADA DE CHAVES RESERVA BRANCO, ALENTEJO 2021

TURBOT, "PATA NEGRA" HAM, AND SEAWEED RICE
QUINTA DOS TERMOS TALHÃO DA SERRA RESERVA TINTO, BEIRAS 2020

SMOKED DUCK, FOIE-GRAS MOUSSE, AND TRUFFLED ROASTED ROOTS
QUINTA DO MOURO TINTO, ALENTEJO 2018

FRESH CHEESE, QUICE, PUMPKIN COMPOTE, AND CARAMELIZED WALNUTS

CHOCOLATE, PISTACHIO, VANILLA, AND AMARENA
PORTO LATE BOTTLED VINTAGE, NIEPORT 2018

MIDNIGHT
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

PASTÉIS DE NATA

FADO EVENING

LIVE MUSIC
PIANIST PEDRO POLÓNIO

220 € p/ person

IVA incluído à taxa em vigor

Reservations are confirmed after the full payment of the menu

We cannot accept children under 6 years old

JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2023/24

PAIN, OLIVES MARINEES ET BEURRE "RAINHA DO PICO"

CRÈME BRÛLÉE D'HUÎTRES
PORTO PASSION COCKTAIL

COQUILLE SAINT-JACQUES, SALSIFI, CAVIAR ET CHAMPAGNE
SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS, VERDE 2022

HOMARD, BOUDIN NOIR, POMME VERTE ET CÉLERI
TAPADA DE CHAVES RESERVA BRANCO, ALENTEJO 2021

TURBOT, JAMBON « PATA NEGRA » ET RIZ AUX ALGUES
QUINTA DOS TERMOS TALHÃO DA SERRA RESERVA TINTO, BEIRAS 2020

CANARD FUMÉ, MOUSSE DE FOIE-GRAS ET RACINES TRUFFÉES RÔTIÉS
QUINTA DO MOURO TINTO, ALENTEJO 2018

FROMAGE FRAIS, COING, COMPOTE DE CITROUILLE ET NOIX CARAMÉLISÉES

CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE ET AMARENA
PORTO LATE BOTTLED VINTAGE, NIEPORT 2018

MINUIT
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

PASTÉIS DE NATA

SOIRÉE FADO

MUSIQUE LIVE
PIANISTE PEDRO POLÓNIO

220 € p/ personne

IVA incluído à taxa em vigor

Les réservations sont confirmées après le paiement intégral du menu

Nous ne pouvons pas accepter les enfants de moins de 6 ans

JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2023/24

PÃO, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA RAINHA DO PICO

LEITE-CREME DE OSTRA
PORTO PASSION COCKTAIL

VIEIRA, SALSIFI, CAVIAR E CHAMPAGNE
SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS, VERDE 2022

LAVAGANTE, MORCELA, MAÇÃ VERDE E AIPO
TAPADA DE CHAVES RESERVA BRANCO, ALENTEJO 2021

PREGADO, PRESUNTO PATA NEGRA E ARROZ DE ALGAS
QUINTA DOS TERMOS TALHÃO DA SERRA RESERVA TINTO, BEIRAS 2020

PATO FUMADO, ESPUMA DE FOIE-GRAS E RAÍZES ASSADAS TRUFADAS
QUINTA DO MOURO TINTO, ALENTEJO 2018

QUEIJO FRESCO, MARMELO, COMPOTA DE ABÓBORA E NOZ CARAMELIZADA

CHOCOLATE, PISTÁCIO, BAUNILHA E AMARENA
PORTO LATE BOTTLED VINTAGE, NIEPORT 2018

MEIA-NOITE
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

PASTÉIS DE NATA

NOITE DE FADO

MÚSICA AO VIVO
PIANISTA PEDRO POLÓNIO

220 € p/ pessoa

IVA incluído à taxa em vigor

Reservas confirmadas com o pagamento da totalidade do valor do menu
Não podemos aceitar menores de 6 anos