



# JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2024

## ON THE TABLE

Bread, marinated olives, and butter “Rainha do Pico”

## AMUSE BOUCHES

Codfish and olive / Pork trotters with coriander / Octopus and peppers  
Negroni sbagliato

## STARTERS

Oysters, goose barnacles, caviar, and egg... in a broth  
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Scarlet prawn, crab, pata negra ham, and white beans  
Casa de Santar – Orange – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, smoked duck, persimmon in “escabeche”, and walnuts  
Villa Oeiras Superior 15 years aged – Fortified – Carcavelos

## MAINS

Red mullet, scallops, and boletus polenta  
Quinta do Paral Vinhas Velhas – White - Alentejo 2018

Partridge, turnip, parsnip, and truffled turnip greens  
Quinta do Monte d’Oiro Tempera – Red – Lisboa 2004

## PRE-DESSERT

Cheese mousse, orange, and quince

## DESSERT

Chocolate, raspberry, hazelnut, and chestnut  
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

## MIDNIGHT

Flute of Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

**240 € p/ pessoa**

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 2024

### NA MESA...

Pão, azeitonas marinadas e manteiga rainha do pico

### AMUSE BOUCHES

Bacalhau e azeitona / Pezinhos de coentrada / Polvo e pimentos  
Negroni sbagliato

### ENTRADAS

Ostras, percebes, caviar, e ovo... numa canja  
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Carabineiro, sapateira, pata negra, e feijão branco  
Casa de Santar – Curtimenta – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, pato fumado, diospiro de escabeche, e nozes  
Villa Oeiras Superior 15 anos, Carcavelos

### PRINCIPAIS

Salmonete, vieiras, e milhos de boletos  
Quinta do Paral Vinhas Velhas – Branco – Alentejo 2018

Perdiz, nabo, pastinaca, e nabiças trufadas  
Quinta do Monte d'Oiro Tempera – Tinto – Lisboa 2004

### PRÉ-SOBREMESA

Mousse de queijo, laranja, e marmelo

### SOBREMESA

Chocolate, framboesa, avelã, e castanha  
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

### MEIA-NOITE

Flute de Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

240 € 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



## JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2024

### SUR LA TABLE

Pain, olives marinées, et beurre “Rainha do Pico”

### AMUSE-BOUCHES

Morue et olive / Pieds de porc à la coriandre / Poulpe et poivrons  
Negroni sbagliato

### ENTRÉES

Huîtres, pouces-pieds, caviar, et œuf... dans un bouillon  
Herdade do Gamito – Rosé – Alentejo 2022

Crevette rouge, crabe, jambon pata negra, et haricots blancs  
Casa de Santar – Macération – Dão 2020

Foie gras mi-cuit, canard fumé, kaki “escabeche”, et noix  
Villa Oeiras Superior 15 ans – Fortifié – Carcavelos

### PLATS PRINCIPAUX

Rouget, noix de Saint-Jacques, et polenta aux bolets  
Quinta do Paral Vinhas Velhas – Blanc – Alentejo 2018

Perdrix, navet, panais, et fanes de navet truffées  
Quinta do Monte d’Oiro Tempera – Rouge – Lisboa 2004

### PRÉ-DESSERT

Mousse de fromage, orange, et coing

### DESSERT

Chocolat, framboise, noisette, et châtaigne  
Nieport Late Bottled Vintage, Porto 2019

### MINUIT

Flûte de Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

**240 € p/ pessoa**

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