

Jantar de Passagem de Ano

New Year's Eve Dinner




31 DE DEZEMBRO | 31 DECEMBER





CANAPÉS DE BOAS-VINDAS

WELCOME CANAPÉS






(UPPER DECK)

Tempura de caranguejo de casca mole   
Maionese wasabi, coentros e pickle de cebola roxa
Soft shell crab tempura
Wasabi mayo, coriander and red onion pickle

"Corneto" de abacate com citrinos,  
Abacate, lima e coentros
Avocado and citrus "cornetto",
With avocado, lime and coriander






Cantinho das entradas
Starters corner

MARISCO | SEAFOOD BAR


Estação de ceviche:     
robalo | atum | salmão | sweet potato
Ceviche station:
sea bass | tuna | salmon | batata doce

Salada de lagosta     
Lobster salad

Sapateira recheada     
Stufed crab

Bellinis, oscietra e salmão fumado     
Bellinis, oscietra and smoked salmon

Ostras     
Oysters

Camarão cozido     
Boiled shrimp



Jantar de Passagem de Ano





New Year's Eve Dinner


31 DE DEZEMBRO | 31 DECEMBER



BAR DE FRIOS E SALADAS



DELICATESSEN & SALAD BAR



Salada César de camarão    
Shrimp caesar salad

Salada algarvia 
Algarvian salad



Salada caprese   
Caprese salad

Salada de ovas  
Fish roe salad

Salada de beterraba, queijo de cabra, laranja e amêndoa  
Beetroot, goat cheese and orange

Batata doce assada, balsâmico e pinhões  
Roasted sweet potato, balsamic and pine nuts



Rissóis de camarão    
Prawns fried puffs

Cenouras glaceadas, cominhos e iogurte  
Glazed carrots, cumin and yoghurt

Quiche de trufa e parmesão   
Black truffle and parmegiano regiano quiche

Seleção de alfaces e molhos  
Selection of lettuces and dressing

Charcutaria local  
Local cold meats

Queijos nacionais  
Portuguese cheeses

Pães artesanais  
Artisan breads



Jantar de Passagem de Ano

New Year's Eve Dinner

31 DE DEZEMBRO | 31 DECEMBER

NA MESA | AT THE TABLE

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

Choco frito 🍷 🍴 🍷
Fried cuttlefish

Camarões a guilho 🍷 🍴 🍷 🍷
Ajillo shrimps

Amêijoas à Bulhão Pato 🍷 🍷
"Bulhão Pato" style clams

Cogumelos com mel e balsâmico 🍷
*Mushrooms with balsamic vinegar
and honey*

PRATO PRINCIPAL (À ESCOLHA) MAIN COURSE - CHOICE OF

**Filete de robalo de mar, puré de cenoura,
chimichurri de tomate seco e aneto** 🐟 🍷
*Wild sea bass filet, carrots purée, dried tomato
and dill chimichurri*

**Camarão tigre grelhado, legumes glaceados,
beurre blanc de champanhe** 🍷 🍷 🍷
*Grilled tiger shrimps, glazed vegetables,
champagne beurre blanc*

**Bife do lombo, gratinado de batata,
molho de pimenta** 🍷 🍷
*Beef tenderloin, potato gratin,
peppercorn sauce*

**Beterraba grelhada, puré de cenoura,
legumes glaceados, chimichurri de tomate
seco e aneto** 🍷 🍷
*Grilled beet, glazed veggies,
dried tomato and dill chimichurri*

SOBREMESAS DESSERTS

Pudim abade de priscos 🍷 🍷 🍷
"Abade de priscos" pudding

Tiramisu 🍷 🍷

Banana split 🍷 🍷 🍷

