

New Year Eve Menu | Menu de Ano Novo

ADULTS € 100 | KIDS under 12 years old € 50

Starters | Entradas

Choose from | À sua escolha

Prawn tempura, served with a curried pineapple chutney
Tempura de camarão, servido com chutney de caril & ananás

Smoked oxtail terrine, served with figs & peas

Terrina de rabo de boi fumada, servida com figos & ervilhas

Cured salmon, served with Japanese cucumber & citrus sorbet
Salmão curado, servido com pepino Japonês & sorbet cítrico

Goat cheese mousse, served with asparagus & walnuts
Mousse de queijo de cabra, servido com aspargos & nozes

Cauliflower textures, finished with apple (vegan)
Texturas de couve-flor, finalizado com maçã

Lime sorbet with champagne foam | Sobret de Lima com espuma de champanhe

Mains | Prato principal

Choose from | À sua escolha

Rack of lamb, served with spiced roasted pumpkin & spring onions
Carré de borrego, servido com abóbora assada com especiarias & cebolinhas

Beef fillet, served with smoked vegetables & caramelised onion sauce
Bife do lombo servido com molho de cebola caramelizado & legumes fumados

Smoked cod fillet, served with leek textures & soda bread
Filete de bacalhau fumado, servido com texturas de alho-francês & pão de soda

Vegetable curry, served with basmati rice (vegan)
Caril de vegetais, servido com arroz basmati

Sides | Acompanhamentos

Sautéed broccoli with garlic, new potatoes with garlic & bacon, smoked tomato salad, carrots with almond, thyme & orange

Brócolos salteados com alho, batatas novas com alho & bacon, salada de tomate fumado, cenoura com amêndoa, tomilho & laranja

Dessert | Sobremesa

Choose from | À sua escolha

Apple, walnut & cinnamon Tatin, served with smoked vanilla ice cream
Tatin de maçã, noz & canela, servido com gelado de baunilha fumado

Blueberry & amaretto Meringue, served with sesame ice cream
Merengue de mirtilo & amaretto, servido com gelado caseiro de sésamo

Bread & butter pudding with Malaga ice cream
Pudim de pão & manteiga servido com gelado de Málaga

Cheese plate
Prato de queijo

Pear texture & cinnamon (vegan)
Composições de pêra & canela