



JANTAR DE
RÉVEILLON
QUINTA DAS LÁGRIMAS



MENU

Amuse-bouche

Foie-gras, folha de ouro, diospiro e champanhe

Lavagante, lula recheada e aipo assado

Lombinho de javali com pistácio, trufa e morilles

Mil folhas caramelizado, ananás dos Açores, coco e caipirinha

Petit- Fours

Às 00h Espumante & Uvas passas

23
24



31.12.2023

JANTAR DE RÉVEILLON



BRUNCH DE
ANO NOVO
QUINTA DAS LÁGRIMAS

CONTINUAÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO:

Carnes frias; ovos mexidos; bacon; Tomate provençal; queijos fatiados; salsichas frescas; feijão; bolo fatiado; iogurtes; cereais; seleção de pães e croissants

ENTRADAS / SALADAS

Sinfonia de saladas simples

Presunto Armado

Berbigão com creme de alho francês

Salada de quinoa com laranja e codorniz

Bola de carnes

Salada de espargos braseados e azeitona

Tábua de queijos nacionais

Cesto de fritos tradicionais

Carpaccio de espadarte com lima

Pataniscas de polvo e tomilho

Sapateira recheada e tostas de aneto

Pizza

Salmão fumado, alcaparras e natas ácidas

Salada César

23 24



01.01.2024

BRUNCH DE ANO NOVO

23
24

QUENTES

Creme de pimentos assados, gengibre e mexilhão

Nhoques de Espinafres, ricotta e manjericão

Robalo com gambas grelhadas, arroz de castanhas e erva doce

Posta de novilho, ananás com canela e assado de batata nova

SOBREMESAS

Tiramisu

Cheesecake de frutos do bosque

Brownie de chocolate e toffee

Composição de frutas

Bolo-Rainha

Bolo-Rei

Leite creme queimado

Tarte de amêndoa

Mousse de chocolate

Torta de requeijão e mel



01.01.2024

BRUNCH DE ANO NOVO