



Happy  
New Year



## *Jantar de Réveillon – 31 de Dezembro*

### *Restaurante Lapa*

Escalope de foie-gras com geleia de rabo de boi,  
brunesa de legumes, lentilhas e redução vinho de Porto

*Foie gras scallop with oxtail gelatine,  
vegetable brunoise, lentils and Port wine reduction*

~

Aveludado de champanhe e couve rabano  
com raviolis de ostra do Sado

*Champagne and kohlrabi velvety soup  
with Sado oyster raviolis*

~

Filete de linguado a baixa temperatura  
com xerém de mexilhão e caviar de Mujjol

*Low temperature sole fillet  
with mussel xerem and Mujjol caviar*

~

Granizado de melancia e hortelã

*Frozen watermelon and mint*

~

Medalhão de Angus maturado  
com camarão tigre grelhado, duo de batata e cogumelos selvagens,  
tatin de endívia e trufa preta laminada

*Matured Angus loin of beef  
with grilled king prawns, potato and wild mushrooms duo,  
endive tatin and laminated black truffle*

~

Chocolate e fava Tonka,  
cremoso de manjerição e gelado de praliné de amêndoa

*Chocolate and Tonka bean,  
creamy basil and almond praliné ice cream*

~

Café e mignardises

*Coffee and mignardises*

### **Preço por pessoa / Price per Person - € 290,00**

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 170,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 120,00)

(Food component with 13% VAT included - € 170.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 120.00)

**Bebidas incluídas** – aperitivo e digestivo, vinhos e champagne  
**Drinks included** – before and after drinks, wines and champagnes

***Jantar de Gala – 31 de Dezembro-Bar Rio Tejo – Sugestão Prato Carne***  
***Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar – Meat Suggestion***

Flute de espumante de aperitivo  
*Glass of sparkling wine as aperitif drink*

~

Escalope de foie-gras com geleia de rabo de boi,  
brunesa de legumes, lentilhas e redução vinho de Porto  
*Foie gras scallop with oxtail gelatine,  
vegetable brunoise, lentils and Port wine reduction*

~

Aveludado de champanhe e couve rabano  
com raviolis de ostra do Sado  
*Champagne and kohlrabi velvety soup  
with Sado oyster raviolis*

~

Granizado de melancia e hortelã  
*Frozen watermelon and mint*

~

Medalhão de Angus maturado  
com camarão tigre grelhado, duo de batata e cogumelos selvagens,  
tatin de endívia e trufa preta laminada  
*Matured Angus loin of beef  
with grilled king prawns, potato and wild mushrooms duo,  
endive tatin and laminated black truffle*

~

Chocolate e fava Tonka,  
cremoso de manjerição e gelado de praliné de amêndoa  
*Chocolate and Tonka bean,  
creamy basil and almond praliné ice cream*

~

Café e mignardises  
*Coffee and mignardises*

~

Flute de champanhe para brindar o Ano Novo  
*Glass of champagne to celebrate the New Year*

**Preço por pessoa / per person - € 175,00**

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 133,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 42.00)

(Food component with 13% VAT included - € 133.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 42.00)

**Restantes bebidas não incluídas**  
**Remaining beverages not included**

**Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Bar Rio Tejo – Sugestão de Peixe**  
***Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar – Fish Suggestion***

Flute de espumante de aperitivo  
*Glass of sparkling wine as aperitif drink*

~

Escalope de foie-gras com geleia de rabo de boi,  
brunesa de legumes, lentilhas e redução vinho de Porto

*Foie gras scallop with oxtail gelatine,  
vegetable brunoise, lentils and Port wine reduction*

~

Aveludado de champanhe e couve rabano  
com raviolis de ostra do Sado

*Champagne and kohlrabi velvety soup  
with Sado oyster raviolis*

~

Granizado de melancia e hortelã

*Frozen watermelon and mint*

~

Filete de linguado a baixa temperatura  
com xerém de mexilhão e caviar de Mujjol

*Low temperature sole fillet  
with mussel xerem and Mujjol caviar*

~

Chocolate e fava Tonka,  
cremoso de manjerição e gelado de praliné de amêndoa

*Chocolate and Tonka bean,  
creamy basil and almond praliné ice cream*

~

Café e mignardises

*Coffee and mignardises*

~

Flute de champanhe para brindar o Ano Novo

*Glass of champagne to celebrate the New Year*

**Preço por pessoa - € 155,00**

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 113,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 42.00)

(Food component with 13% VAT included - € 113.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 42.00)

**Restantes bebidas não incluídas**  
**Remaining beverages not included**