



Buffet fim de ano

New year's eve buffet

Entrada . Starter

Crème Parmentier com marisco salteado
Parmentier velouté with sautéed seafood

Pratos principais . Main Courses

Lombinho de peixe com molho de espumante e cebolinho
Fish fillet with sparkling wine and chive sauce

Rosbife com molho de pimentas
Tender roast beef with creamy pepper sauce

Ragoût de legumes com gnocchis e agrião
Hearty vegetable ragoût with gnocchi and fresh watercress

Lombinho de porco preto com Chimichurri
Black pork tenderloin with Chimichurri

Frios . Selection of cold dishes

Seleção de saladas simples & compostas
Selection of simple and composed salads

Leitão assado de Negrais
Roast suckling pig from "Negrais"

Combinado de marisco
Seafood platter

Tábua de queijos & charcutaria
Cheese and charcuterie board

Sobremesas . Desserts

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida
Traditional Christmas sweets & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas
Sliced fresh fruit & fruit salad

CONDIÇÕES GERAIS

General conditions

Jantar . dinner: 31.12.2025
Horário . time: 19:30h - 23:00h
Preço por pessoa . price per person: 73,00 €
(Bebidas da casa incluídas)
(House beverages included)
Serviço buffet . buffet service
Mediante reserva prévia . upon reservation
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)