Happy new year 2026

Menu fim de ano

Reveillon gala dinner

Entrada . *Starter*

Chartreuse de marisco e espargos verdes, creme de citrinos e cebolinho
Shellfish and green asparagus chartreuse, citrus cream and chives

Prato de peixe . *Fish main Course*

Peixe-galo com risoto de salicórnia, crocante e espuma de açafrão
John Dory with salicornia risotto, saffron crisp and foam

Prato de carne . *Meat main Course*

Vazia glaceada com shiitakes salteados, condimento de frutos secos e trufa
Glazed beef sirloin with sautéed shiitake mushrooms, dried fruit and truffle condiment

Sobremesa . *Dessert*

Dome de fava Tonka e hibiscos, creme de frutos vermelhos com hortelã
Tonka bean and hibiscus dome, red fruit cream with mint

Paring de vinhos . *Wine paring*

Adega Mayor Reserva Branco 2023 . *Reserve white wine*
Adega Mayor Reserva Tinto 2022 . *Reserve red wine*
Danúbio Bruto espumante . *Brut sparkling wine*

CONDIÇÕES GERAIS
General conditions

Jantar . *dinner*:31.12.2025
Horário . *time*: 19:30h - 23:00h
Preço por pessoa . *price per person*: 85,00 €
(Bebidas incluídas . *beverages included)*
(vinhos do *pairing,* águas, *soft drinks* e café)
(*wine pairing, water, soft drinks, and coffee)*
Serviço à mesa . *table service - set menu*
Mediante reserva prévia . *upon reservation*
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . *contacts*
beatriz.reu@olissippohotels.com
+351 967 668 110

Olissippo Oriente Hotels

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the current tax