

HAPPY
NEW
YEAR



2027



Jantar de Réveillon – 31 de Dezembro

Restaurante Lapa

***Tártaro de atum rabilho marinado em miso,
pickle de rabanete e funcho, gema de ovo confitada
e raiz de lótus crocante***

*Miso marinated bluefin tuna tartar,
radish and fennel pickle, confit egg yolk and crispy lotus root*

~

***Consommé de mariscos
com tortellini de camarão e cogumelos selvagens
aromatizado com açafrão***

*Seafood consommé
with saffron scented shrimp and wild mushroom tortellini*

~

***Filete de salmão arrepiado
com galette de batata e ovos tobiko, legumes marinados
e limão confitado,
molho béarnaise de cerefólio***

*Spiked red mullet fillet
with potato galette and tobiko roes, marinated vegetables and confit lemon,
chervil scented béarnaise sauce*

~

Granizado de flor de laranjeira com tomilho limão

Frozen orange tree flower and lemony thyme

~

***Naco de vitela Mirandesa em crosta e salsa e mostarda,
pastinaca glaceada com mel e erva doce, molho Périgourdine***

*Mirandesa veal in a parsley and mustard crust,
parsnip glazed in anise scented homey, Périgourdine sauce*

~

***Brownie de chocolate branco,
mousse de pistácio com coração de framboesa e
sponge cake de pistáchio***

*White chocolate brownie,
pistachio mousse with a raspberry heart, pistachio sponge cake*

~

Café e mignardises

Coffee and mignardises

***Bebidas ao cuidado do escanção incluídas
Sommeliers' choice of beverages included***

Preço por pessoa - € 290,00





Jantar de Réveillon – 31 de Dezembro

Bar Rio Tejo – Versão Prato Carne

Flute de espumante de aperitivo

Glass of sparkling wine as aperitif drink

~

***Tártaro de atum rabilho marinado em miso,
pickle de rabanete e funcho, gema de ovo confitada
e raiz de lótus crocante***

*Miso marinated bluefin tuna tartar,
radish and fennel pickle, confit egg yolk and crispy lotus root*

~

***Consommé de mariscos
com tortellini de camarão e cogumelos selvagens
aromatizado com açafrão***

*Seafood consommé
with saffron scented shrimp and wild mushroom tortellini*

~

Granizado de flor de laranjeira com tomilho limão

Frozen orange tree flower and lemony thyme

~

***Naco de vitela Mirandesa em crosta e salsa e mostarda,
pastinaca glaceada com mel e erva doce, molho Périgourdine***

*Mirandesa veal in a parsley and mustard crust,
parsnip glazed in anise scented honey, Périgourdine sauce*

~

***Brownie de chocolate branco,
mousse de pistácio com coração de framboesa e
sponge cake de pistáchio***

*White chocolate brownie,
pistachio mousse with a raspberry heart, pistachio sponge cake*

~

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 - € 160,00

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



Jantar de Réveillon – 31 de Dezembro

Bar Rio Tejo – Versão Prato Peixe

Flute de espumante de aperitivo

Glass of sparkling wine as aperitif drink

~

***Tártaro de atum rabilho marinado em miso,
pickle de rabanete e funcho, gema de ovo confitada
e raiz de lótus crocante***

*Miso marinated bluefin tuna tartar,
radish and fennel pickle, confit egg yolk and crispy lotus root*

~

***Consommé de mariscos
com tortellini de camarão e cogumelos selvagens
aromatizado com açafrão***

*Seafood consommé
with saffron scented shrimp and wild mushroom tortellini*

~

Granizado de flor de laranjeira com tomilho limão

Frozen orange tree flower and lemony thyme

~

***Filete de salmonete arrepiado
com galette de batata e ovas tobiko, legumes marinados
e limão confitado,
molho béarnaise de cerefólio***

*Spiked red mullet fillet
with potato galette and tobiko roes, marinated vegetables and confit lemon,
chervil scented béarnaise sauce*

~

***Brownie de chocolate branco,
mousse de pistácio com coração de framboesa e
sponge cake de pistáchio***

*White chocolate brownie,
pistachio mousse with a raspberry heart, pistachio sponge cake*

~

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 - € 160,00

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