

## Jantar Buffet de Despedida de 2024

Welcome Drink & Seleção de Canapés do Chefe Para Honrar 2024

### SELEÇÃO DE FRIOS & TAPAS

Salada de Bacalhau Assado com Alho Confitado, Azeitonas e Salsa  
Salada de Batata com Molho de Queijo Roquefort, Bacon Crocante e Cebolinho  
Salada de Couscous Grosso com Camarão Picante, Manga, Tomate, Cereja e Cebola Roxa  
Salada de Frango Grelhado com Anchovas, Croutons de Alho e Lascas de Queijo Parmesão  
Salada de Legumes Grelhados com Queijo Feta, Sementes de Abóbora Tostadas e Rúcula  
Salada de Polvo com Pimentos, Cebola Roxa e Coentros  
Salada de Queijo Fresco, Tomate, Frutos Secos, Rúcula e Molho Pesto  
Salada de Tiras de Novilho com Mix de Pimentos e Sementes de Sésamo  
Asinhas de Frango Fritas com Molho BBQ e Sementes de Sésamo  
Enchidos Regionais Assados com Azeitonas e Pickles  
Mini Burgers de Pulled Pork com Pickles Caseiros e Maionese de Sriracha  
Rosbife com Molho de Mostarda, Alcaparras e Lascas de Queijo de S. Jorge  
Seleção de Fritos do Chefe . Seleção de Queijos Regionais e Internacionais com Bolachas Salgadas e Tostas  
Tacos de Secretos de Porco com Guacamole, Folhas de Coentros e Pico-de-Gallo

### SELEÇÃO DO MAR

Bao de Lagosta com Coleslaw e Molho Cocktail . Camarão Cozido ao Natural  
Camarão Frito com Maionese de Pimenta da Terra . Cataplana de Ameijoas, Camarão e Linguíça Regional  
Cubos de Peixe Branco em Leite de Tigre com Banana e Batata Doce  
Estação de Sushi e Sashimi (ao vivo) . Mexilhões Meia-Concha com Vinagrete de Manga e Maracujá  
Salmão Marinado em Especiarias e Ervas finas com Ovas e Molho de Soja  
Seleção de Gyosas com Molho Teriaky . Tártaro de Atum Picante com Cebolinho e Abacate

### SELEÇÃO DE QUENTES

Aveludado de Couve-Flor com Cogumelos Laminados  
Lombo de Bacalhau sobre Cebolada e Crosta de Milho  
Tentáculos de Polvo Confitados em Azeite, Alho e Tomilho  
Lombinho de Novilho com Foie Gras em Molho de Vinho do Porto  
Lombinho de Porco com Ameijoas e Camarão, Molho Aveludado de Caril e Coco  
Bolonesa de Lentilhas com Seitan, Leguminosas e Beringela Assada  
Arroz de Curcuma com Frutos Secos e Cebola Caramelizada  
Batatinha Nova Assada com Ervas e Pimenta da Terra  
Espinafres Salteados em Azeite de Alho  
Legumes da Estação Assados no Forno com Tomilho

### SELEÇÃO DE SOBREMESAS

Bolo Brigadeiro . Bolo Rei/Bolo de Frutas . Cheesecake de Frutos Vermelhos  
Fonte de Chocolate com Espetadinhas de Fruta . Fruta da Época Laminada . Lampreia de Ovos  
Maças Assadas em Moscatel e Canela . Peras Escalfadas em Vinho Branco . Red Velvet  
Rabanadas de Massa Sovada com Mel e Frutos secos . Semifrio de Maracujá . Tarte de Amêndoa  
Tarte de Maçã . Torta de Laranja . Verrine de Bolacha Mulata . Verrine de Caramelo Salgado

### SELEÇÃO DE BEBIDAS

Vinho Tons de Duorum – Branco e Tinto . Águas . Cerveja . Refrigerantes . Café

ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE PARA BRINDAR A 2025

## Ceia de Boas-Vindas a 2025

Caldo Verde . Tábua de Queijos . Mini Bifanas

100€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 10 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO COM FILIPE FONSECA ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

MÚSICA  
AO VIVO  
c/ Filipe  
Fonseca

## 2024 Farewell Buffet Dinner

Welcome Drink & Chef's Selection of Canapés to honor 2024

### COLD & TAPAS SELECTION

Beef Strip Salad with Peppers and Sesame Seeds Mix  
Fresh Cheese Salad with Tomatoes, Walnuts and Pesto and Arugula Dressing  
Grilled Chicken Salad with Anchovies, Garlic Croutons and Shaved Parmesan Cheese Shavings  
Grilled Vegetable Salad with Feta Cheese, Toasted Pumpkin Seeds and Arugula  
Octopus Salad with Peppers, Red Onions and Coriander  
Potato Salad with Roquefort Cheese Dressing, Crispy Bacon and Chives  
Roasted Cod Salad with Garlic Confit, Olives and Parsley  
Thick Couscous Salad with Spicy Shrimp, Mango, Cherry Tomatoes and Red Onion  
Chef's Selection of Fried Food . Fried Chicken Wings with BBQ Sauce and Sesame Seeds  
Pork Tacos with Guacamole, Coriander Leaves and Pico-de-Gallo  
Pulled Pork Mini-Burgers with Homemade Pickles and Sriracha Mayonnaise  
Roast Beef with Mustard Sauce, Capers and São Jorge Cheese Shavings  
Roasted Regional Sausages with Olives and Pickles  
Selection of Regional and International Cheeses with Selection of Salty Crackers and Toasts

### SEA SELECTION

Clam, Shrimp and Regional Sausage Cataplana . Cooked Shrimp  
Fried Shrimp with Ground Pepper Mayonnaise . Half-shell Mussels with Mango and Passion Fruit Vinaigrette  
Lobster Bao with Coleslaw and Cocktail Sauce  
Salmon Marinated in Spices and Fine Herbs with Roe and Soy Sauce  
Selection of Gyozas with Teriaky Sauce . Spicy Tuna Tartare with Chives and Avocado  
Sushi and Sashimi Station (Live) . White Fish Cubes in Tiger's Milk with Banana and Sweet Potato

### HOT SELECTION

Velvety Cauliflower with Sliced Mushrooms  
Cod Loin with Onions and Corn Crust  
Octopus Tentacles Confit in Olive Oil, Garlic and Thyme  
Beef Tenderloin with Foie Gras in Port Wine Sauce  
Pork Tenderloin with Clams and Shrimp in Velvety Curry and Coconut Sauce  
Lentil Bolognese with Seitan, Vegetables and Roasted Eggplant  
Oven-Roasted Seasonal Vegetables with Thyme  
Roasted Potatoes with Herbs and Ground Pepper  
Spinach Sautéed in Garlic Olive Oil  
Turmeric Rice with Nuts and Caramelized Onions

### DESSERT SELECTION

"Brigadeiro" Cake . "Mulata" Biscuit Verrine . Almond Pie . Apple Pie  
Apples Baked in Moscatel Wine and Cinnamon . Chocolate Fountain with Fruit Skewers  
Eggs "Lamprey" . French Toast with Honey and Nuts . King Cake/Fruit Cake  
Orange Tart . Passion Fruit Semi-Cold Pastry . Pears Poached in White Wine  
Red Fruit Cheesecake . Red Velvet . Salted Caramel Verrine . Sliced Seasonal Fruit

### BEVERAGES SELECTION

Vinho Tons de Duorum – Branco e Tinto . Águas . Cerveja . Refrigerantes . Café

RAISINS AND SPARKLING WINE AT MIDNIGHT TO TOAST TO 2025

## 2025 Welcome Supper

"Caldo Verde" . Cheese Board . Steak Mini-Sandwiches

100€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 10 PESSOAS. COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO COM FILIPE FONSECA ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

