



# MENU FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE MENU

31 \* 12 \* 2026

## COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga e azeite | Sourdough bread, butter and olive oil

## AMUSE BOUCHE

Tártaro de vieira, creme fraiche e caviar | Scallop tartare, crème fraîche and caviar

## Entrada | Starter

### Bisque de crustáceos e massa folhada

Shellfish bisque and puff pastry

3B BLANC DES BLANCS UNFILTERED, FILIPA PATO

## Peixe | Fish

### Pregado

Arroz de bivalves e água de tomate  
Turbot, shellfish rice and tomato water

SCYLLA RESERVA, JEAN HUGES GROS

## Carne | Meat

### Beef Wellington

Molho trufado e cenouras assadas  
Beef Wellington, truffle sauce and roasted carrots

MENIN RESERVA, MENIN DOURO ESTATES

## Sobremesas | Desserts

### Baba

Sabayon de champanhe, sorbet de tangerina e salada de citrinos  
Champagne sabayon, tangerine sorbet and citrus salad

VALLADO PORTO TAWNY 20 ANOS

(champagne à meia noite | champagne at midnight)

LANSON, LE BLACK CREATION BRUT

195€

\* DJ ATÉ À 01H00 \*

Valor pré-pago não reembolsável · Informe-nos em caso de alergias  
Full prepayment not refundable · Please state all the allergies in advance  
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included