31 DE DEZEMBRO DE 2026
CEIA DE RÉVEILLON

20h15 – Welcome Drink e Mesa de antepastos no Pub Bar

- Caviar acompanhado de blinis, ovos cozidos, cebola roxa, salsinha e cream cheese
- Tábuas de frios e embutidos
- Pães variados e torradas
- Pasta de manjericão, pasta de tomate seco e patê de figo
- Grissinis
- Focaccia (tomate e alecrim / gorgonzola e damasco)
- Azeitonas Kalamata (verdes e pretas)
- Caponata de berinjela e homus de beterraba
- Tâmaras, pistache, damasco e figo turco
- Frutas variadas e frutas laminadas
- Cerejas Marrasquino

21h45 — Ceia de Réveillon.

Entrada
Mix de folhas orgânicas com vieiras grelhadas em nam pla e manteiga de laranja, camarões grelhados e vinagrete de romã.
Harmonização: *Capoani Riesling Renano.*

Primeiro prato – opção 1
Salmão com crosta de gergelim ao molho de nata e alcaparras, acompanhado de aspargos verdes.
Harmonização: *Rosadilava.*

Primeiro prato – opção 2
Filé Red Angus com aligot, aspargos verdes e redução de vinho tinto.
Harmonização: *Malgarim Nengutru.*

Segundo prato
Tender ao molho de maracujá e farofa de castanha.
Harmonização: *Rosadilava Rosé.*

Sobremesa
Verrine de chocolate belga com chantilly de pistache e crocante de limão.
Harmonização: *Porto Branco Val Moreira em taça.*

00h — Celebração da virada: contagem regressiva e espetáculo de fogos, com música. Serviço de lentilhas à meia-noite.

Após a celebração — Mesa de sobremesas no Pub Bar: quindim, pudim, manjar, cheesecake de frutas vermelhas, panetone, mousse de chocolate, romã, uvas e frutas filetadas. Serviço com espumante. A celebração continua com música.

Menu Kids:
Disponível todos os dias: macarrão com molho de tomate, molho branco ou à manteiga; batatas fritas; iscas de filé de carne, frango ou peixe; arroz; feijão; legumes; ovos em todas as suas formas. Sobremesas: frutas e sorvete.

*O menu poderá sofrer alterações sem aviso prévio.