



Menu Reveillon

Sortido de canapés, salmão gamba tandorry, magre canard foie gras com banana crocante

Trilogia do mar: Vieira lacada, miolo de sapateira, cotovelos de lavagante e espuma de calamares num molho de laranja

Camarão tigre com risoto de rúcula, cogumelos shimeji, cantharel, coulis de marisco

Sorbet de limão

Tornedó de vitela Barrosâ dop. em cama de espargos verdes e molho de vinho do porto, cornucópias recheadas com mousse de batata-doce e abóbora

Tarte de castanha e merengue, biscoito de pera com gelado de figo e telha de amêndoa

Bebidas incluídas

Vinho Reserva branco e tinto, águas minerais, refrigerantes e cerveja de pressão e bebidas nacionais até as 04:00h

2019 Champagne “Palmer & Co”

Em bufete a partir das 02h00:

*Chocolate quente, bolo-rei, caldo verde com broa
tábua de queijos internacionais com tostas
frutas frescas e buffet de sobremesas*

31 Dezembro 2018

ALÍSIOS HOTEL

★ ★ ★ ★