



# JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2025

## NA MESA...

Pão, azeitonas marinadas e manteiga rainha do pico

## AMUSE BOUCHE

Ostra, beterraba e mirtilos / Pezinhos de coentrada e batata doce / Bacalhau com grão  
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Açores 2023

## ENTRADAS

Vieira, caviar, toucinho e escorcioneira  
Soalheiro Cota 27 – Branco – Verde 2023

Foie-gras mi-cuit, cogumelos, feijão branco e nabiça  
Falcoaria Colheita Tardia – Tejo 2018

## PRINCIPAIS

Pregado, santola, funcho e especiarias  
Conceito – Branco – Douro 2020

Vitela, trufa, castanha, aipo e ovo de codorniz  
1º Encontro da Quinta do Encontro – Tinto – Bairrada 2014

## PRÉ-SOBREMESA

Arroz-Doce, baunilha, canela e laranja

## SOBREMESA

Chocolate, café, amendoim e mascarpone  
Menin Tawny 30 anos – Porto

## MEIA-NOITE

Flute de Champagne Gonet Medeville Tradition – Premier Cru Brut

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

**250 € p/ pessoa**

IVA incluído à taxa em vigor

Reservas confirmadas com o pagamento da totalidade do valor do menu

Não podemos aceitar crianças menores de 6 anos



## JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2025

### ON THE TABLE

Bread, marinated olives, and butter “Rainha do Pico”

### AMUSE BOUCHES

Oyster, beetroot and blueberries / Pork trotters, coriander and sweet potato / Codfish with chickpeas  
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Azores 2023

### STARTERS

Scallop, caviar, pork belly and salsify  
Soalheiro Cota 27 – White – Verde 2023

Foie gras mi-cuit, mushrooms, white beans and turnip greens  
Falcoaria Late Harvest – Tejo 2018

### MAINS

Turbot, spider crab, fennel and spices  
Conceito – White – Douro 2020

Veal, truffle, chestnut, celery and quail egg  
1º Encontro by Quinta do Encontro – Red – Bairrada 2014

### PRE-DESSERT

Rice pudding, vanilla, cinnamon and orange

### DESSERT

Chocolate, coffee, peanut and mascarpone  
Menin Tawny 30 years – Porto

### MIDNIGHT

Flute of Champagne Gonet Medeville Tradition – Premier Cru Brut

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

**250 € p/ person**

VAT included at the current rate

Reservations are confirmed after the full payment of the menu

We cannot accept children under 6 years old



## JANTAR DE SÃO SILVESTRE 2025

### SUR LA TABLE

Pain, olives marinées, et beurre “Rainha do Pico”

### AMUSE-BOUCHE

Huître, betterave, myrtilles / Pieds de porc, coriandre, patate douce / Morue, pois chiches  
Insula Chão de Lava AA – Rosé – Açores 2023

### ENTRÉES

Saint-Jacques, caviar, poitrine de porc et scorsonère  
Soalheiro Cota 27 – Blanc – Verde 2023

Foie gras mi-cuit, champignons, haricots blancs et feuilles de navet  
Falcoaria Vendage Tardive – Tejo 2018

### PLATS PRINCIPAUX

Turbot, crabe-araignée, fenouil et épices  
Conceito – Blanc – Douro 2020

Veau, truffe, châtaigne, céleri et œuf de caille  
1º Encontro par Quinta do Encontro – Rouge – Bairrada 2014

### PRÉ-DESSERT

Riz au lait, vanille, cannelle et orange

### DESSERT

Chocolat, café, cacahuète et mascarpone  
Menin Tawny 30 ans – Porto

### MINUIT

Flûte de Champagne Gonet Medeville Tradition – Premier Cru Brut

Bolo Rei “Confeitaria Nacional”

**250 € p/ personne**

TVA incluse au taux en vigueur

Les réservations sont confirmées après le paiement intégral du menu

Nous ne pouvons pas accepter les enfants de moins de 6 ans