

# Fim de Ano

## MENU

### Cocktail Volante no Lobby

Tempura de legumes e sementes de sésamo  
Camarão em massa Kataiff molho agridoce  
Risotto de lagostins e cebolinho  
Folhado de queijo de cabra com nozes e mel  
Tâmaras e peito de pato fumado  
Mini quiche de cogumelos e tomate seco

### Set Menu

Aveludado de ostras do sado e salicórnia

Lagosta gratinada com fricassé de alho francês e molho de champagne,  
arroz de açafraão e pinhões torrados

Sorvete de citrinos e hortelã da ribeira

Tornedó de novilho mousse de cogumelos silvestres e foie- gras,  
puré de batata-doce assada e molho de Moscatel de Setúbal

Parfait de caramelo e suspiro de café, crocante de avelã e coulis de frutos do bosque

Café, Mignardises e digestivos

### Ceia 00h00

Caldo verde e broa de milho  
Prego de novilho Angus em bolo do caco e orégãos  
Pataniscas de bacalhau e coentros  
Salada de polvo à Algarvia  
Mini pastéis de nata  
Salada de fruta tropical

### Bar Aberto 00h00

Whisky, Vodka, Gin, Rum, cerveja, vinhos  
Refrigerantes, sumos e águas

**180€** PESSOA  
SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLuíDAS