

31.12.2024

passagem de ano

new year's eve

welcome cocktail

Estação de ostras, Blini de salmão curado, tártaro de atum e crocante de alga, croquete de novilho e foie gras

Oyster station, cured salmon blini, tuna tartare and crunchy seaweed, beef and foie gras croquette

jantar de gala . gala dinner

entrada fria . cold starter

Terrina de Polvo, batata Doce, tomate, salsa

Octopus terrine, sweet potato, tomato, parsley

entrada quente . hot starter

Carabineiro, xarém, algas

Carabineiro, xarém, algae

peixe . fish

Robalo, arroz Carolino, bivalves, coentros

Seabass, "Carolino" rice, bivalves, coriander

carne . meat

Lombo de Novilho, trufa, cogumelos silvestres, salsifi

Beef loin, truffle, wild mushrooms, salsifi

sobremesa . dessert

Framboesa, chocolate, avelã

Raspberry, chocolate, hazelnut

petit fours

à meia noite . at midnight

12 passas e um flute de espumante . 12 raisins and a flute of sparkling wine

ceia . supper

Caldo verde, sandes de leitão, preguinhos em bolo do Caco, tábua de queijos e charcutaria

"Caldo verde", suckling pig sandwich, beef sandwiches in "bolo do Caco", cheese and charcuterie board

330€ por pessoa . per person

Com pairing de vinhos . With wine pairing

15% off para membros e proprietários
for members and owners