WISH
NATAL
RESORT

MENU DE RÉVEILLON 2026

MESA CIGANA POTIGUAR

GRUPOS CIGANOS, MAJORITARIAMENTE A ETNIA CALON, COMEÇAM A CHEGAR NO RIO GRANDE DO NORTE POR VOLTA DO SÉCULO XVII E SE CONSOLIDAM EM TERRA POTIGUAR POR VOLTA DO SÉCULO XX, PRINCIPALMENTE NA REGIÃO DO SERIDÓ E DO OESTE POTIGUAR. ESTA MESA BUSCA TRAZER UM POUCO DA INFLUÊNCIA QUE ESTES GRUPOS TROUXERAM PARA A CULTURA NORTE RIOGRANDENSE

- LINGUIÇA DE CORDEIRO
- LINGUIÇA DE CARNE DE SOL
- FAVO DE MEL DE JANDAIRA
- CASTANHA DE CAJU
- DOCE DE CHOURIÇO
- CARPACCIO DE CARNE DE SOL COM MOSTARDA DE CAJÁ
- TAPIOCA SUFLADA
- CHIPS DE BATATA DOCE
- QUEIJO DE COALHO GRELHADO COM MELAÇO DE CANA
- QUEIJO DE MANTEIGA COM RASPA
- VINAGRETE DE CAJU COM ROMÃ
- TARTELETE DE QUEIJO DE MANTEIGA COM CRISPYS DE CHARQUE
- ILHA DE PÃES: PÃES ARTESANAIS, MANTEIGA DA TERRA COM ERVAS, PATÊ DE QUEIJO COALHO COM MEL, PASTA DE CASTANHA E PASTA DE UVA VERDE
- FRUTAS REGIONAIS
- SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS

SALADAS

- MIX DE TOMATE CONFIT COM 7 ERVAS DA PROSPERIDADE
- CUSCUZ MARROQUINO COM CASTANHAS (VEGANA)
- TERRINE DE QUEIJO DE CABRA COM FIGOS
- SELEÇÃO DE GRAVLAX
- PIPOCA DE GRÃO DE BICO
- CAPONATA TRADICIONAL
- MOLHOS PARA SALADA: MOLHO DE LARANJA BAIA, BALSAMICO E PESTO
- FOLHAS NOBRES COM FIGOS CARAMELIZADOS, PARMESÃO CURADO E VINAGRETE DE ESPUMANTE
- CAPRESE TROPICAL DE MANGA, MUÇARELA DE BÚFALA E PESTO DE MANJERICÃO

- SALADA DE PATO DEFUMADO COM LARANJA, RÚCULA SELVAGEM E PIMENTA ROSA
- TARTAR DE BETERRABA COM QUEIJO DE CABRA E CRUMBLE DE CASTANHAS
- VOL-AU-VENT DE FRUTOS DO MAR
- SALADA DE POLVO COM FEIJÃO FRADINHO
- SALADA DE CAMARÃO NA MANTEIGA DE SÁLVIA
- PALMITO PUPUNHA ASSADO NO VINHO BRANCO E ASPARGOS

SOBREMESAS

- BOLO DE CHAMPANHE ROSÉ COM FRAMBOESAS FRESCAS
- CRÈME BRÛLÉE COM AVELÃ
- CREMEUX DE CHOCOLATE RUBY COM FRUTAS TROPICAIS E CROCANTE DE CASTANHAS
- ENTREMET DE MANGA
- MIL FOLHAS COM CREME DE PISTACHE
- MINI CHOUX CRAQUELIN DE PISTACHE COM CREME DE ROSAS
- MOUSSE DE CHOCOLATE COM EARL GREY E COULIS DE PITAYA
- ÓPERA CAKE DE FRUTAS TROPICAIS
- PANNA COTA DIET DE PÊSSEGO
- PAVLOVA COM CREME DE BAUNILHA, FRUTAS FRESCAS E HORTELÃ
- PUDIM
- RABANADA DE BRIOCHE COM DOCE DE LEITE E FLOR DE SAL
- TARTE TATIN DE MAÇÃ COM CREME ANGLAISE
- TIRAMISU DE LIMONCELLO
- TORTA DE BRIGADEIRO
- TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE DE AÇÚCAR MASCAVO
- VERRINE DE CHEESECAKE COM COULIS DE FRUTAS SILVESTRES
- PANNACOTA DE QUEIJO DE MANTEIGA COM CALDA DE CAJÁ
- MACARONS, BOMBONS, BRIGADEIRO, CHOCOLATES

GUARNIÇÃO

- ARROZ BRANCO E ARROZ INTEGRAL
- ARROZ DA FORTUNA COM LENTILHAS, ALHO-PORÓ E CASTANHAS BRASILEIRAS
- FAROFA CROCANTE DE BRIOCHE COM PISTACHE, DAMASCO E FIGOS SECOS
- GRATIN DE MANDIOQUINHA COM TOMATE CONFIT E PARMESÃO
- MINI LEGUMES GRELHADOS AO PÊSTO DE COENTRO
- MACAXEIRA CONFITADA NA MANTEIGA DE GARRAFA COM COGUMELOS SALTEADOS
- NHOQUE DE BATATA ROXA AO FONDANT DE QUEIJOS DO RN
- RAVIOLLI DE CHUTNEY DE MANGA AO MOLHO DE CAMARÕES AO CURRY
- MOLHO PUTANESCA
- MOLHO GRUYÈRE
- MASSA LONGA E MASSA CURTA
- LENTILHAS COM CEBOLAS CARAMELIZADAS
- MIX DE BATATAS COLORIDAS AO AZEITE TRUFADO

SOPAS / CREMES

- SOPA DE LENTILHAS
- VELOUTE DE MANDIOQUINHA COM CASTANHAS E CARNE SECA (A PARTE)
- VICHYSSOISE COM CROCANTE DE ALHO PORÓ

PROTEÍNAS

- PERNIL DE CORDEIRO AO VINHO DO PORTO COM FIGOS GRELHADOS
- ANCHO ANGUS COM MANTEIGA TRUFADA
- PANCETTA RECHEADA COM FAROFA DE CASTANHA SOBRE PURÊ DE MAÇÃ VERDE COM PIMENTA DOCE
- ROBALO EM CROSTA DE AMÊNDOAS AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

TRINCHA

- SHOULDER STEAK
- BRISKET
- SALMÃO WELLINGTON

ESTAÇÃO DE RISOTO

- RISOTO DE LAGOSTINS
- RISOTO PRIMAVERA VEGANO
- RISOTO DE FIGO FRESCOS E QUEIJO BRIE

MESA DE FRUTOS DO MAR

- TARTAR DE CAMARÃO
- TATAKI DE ATUM
- LAGOSTA GRELHADA AO AZEITE DE ERVAS
- CAMARÕES SALTEADOS NA MANTEIGA DE GARRAFA
- LULA CROCANTE