

Artistas

Restaurante

Menu de Ano Novo 2026

Jantar do dia 31 de Dezembro às 19h



"Pérola Negra"
Ostra em tempura de sépia, sobre uma concha de tapioca,
emulsão de wasabi, salicornia e rebentos de soja

★

"O Rei dos Caranguejos"
Rillette de caranguejo real selvagem com
maionese de cebolinho, mousse de toranja e pó de azeite

★



"Bombom Proibido"
Bombom de foie gras e chocolate negro com
creme de balsâmico com vinho do porto e brioche crocante

★

"Brisa da Floresta"
Velouté de topinambur assado com
crumble de avelã, óleo de sálvia e espuma de trufa



★

"Pôr do Sol sobre o Atlântico"



Vieiras Coquilles Saint-Jacques em
risotto de amêijoas e vinagrete exótico de manga

★

"Uma Escapadinha Efervescente"
Sorvete de graviola com peta zetas e prosecco



★

"Corte Real"
Lombo de vaca Black Angus maturado cozinhado rosa com
quenelle de alho negro e tutano, texturas de abóbora e batata duchess

★

"O Grande Final"
Profiteroles de pistáchio com gelado de arroz doce
e molho de toffee com tonka



★

Café e Trufas de Chocolate

Prosecco à Meia Noite

Menu de 8 pratos, café e prosecco à meia noite

198.50€ por pessoa

Será solicitado uma garantia bancária de 50€ no momento da reserva