



CHRISTMAS EVE DINNER

JANTAR NOITE DE NATAL

24.12

140€

per person | por pessoa

Includes NEXT Premium wine selection, beer, soft drinks,
still & sparkling water, coffee & petits fours

Inclui vinhos Seleção Premium NEXT, cerveja e refrigerantes de pressão,
águas minerais com e sem gás, café & petits fours.



COCKTAIL

Octopus yakitori with yakiniku sauce
Piglet belly baos
Cottage cheese bruschettas with cherry
tomato jam
Vegetables gyosas

AMUSE-BOUCHE

Glazed scallops served with pea purée
and bacon emulsion

STARTER

Duck foie gras terrine, brioche with apple
compote and unagi sauce

FISH

Fillet of turbot fish with saffron risotto,
asparagus and citrus purée

PALATE CLEANSER

Coconut sorbet

MEAT

Veal loin & shredded ribs, potato confit
with truffle oil and king oyster
mushrooms

DESSERT

Baileys mousse served with sugar cane
honey flavoured ice cream and passion
fruit ganache



COCKTAIL

Yakitori de polvo com molho yakiniku
Baos de leitão
Brusquetas de requeijão com compota
de tomate cherry
Gyosas de legumes

AMUSE-BOUCHE

Vieiras glaceadas com puré de ervilhas
e emulsão de bacon

ENTRADA

Terrina de foie gras de pato, brioche
e compota de maçã com vinagre de cidra
e molho unagi

PEIXE

Filete de pregado com risotto de açafraão
à bulhão pato, espargos e puré de citrinos

LIMPA PALATO

Sorvete de coco

CARNE

Lombo de vitela e pastilha de mendinha,
batata confitada com azeite de trufa
e cogumelos king oyster

SOBREMESA

Mousse de Baileys com gelado de broa
de mel e ganache de maracujá

