



# CEIA DE ANO NOVO

## Couvert:

Pães artesanais: queijo, australiano, alho poró e focaccia.

Patê de bacalhau, tomate cereja confitado, creme de roquefort e tartar de peixe branco.

## Entrada:

1º Mini Carpaccio de polvo, brotos diversos, alcaparrões e limão siciliano.

2º Entrada: Salmão curado sobre miscelânea de folhas, manga fresca, tomate cereja e flores comestíveis.

3º Ostra gratinada com molho branco, alho poró e bacon

## Principal:

1º Vieiras Grelhadas com Aligot e salsa de pimentão agridoce.

2º Robalo Grelhado, pupunha salteada com pimenta rosa e raspas de limão.

3º Medalhão de mignon com molho de vinho do porto e romã, risoto cremoso com lentilha.

## Sobremesa:

1º Pavê Gourmet de doce de leite com crocante de castanhas e nozes.

2º Pera cozida com lavanda e açafrão servido com sorvete de creme.