MENU REVEILLON



VINHO VERDE QUINTA DE AZEVEDO LOUREIRO - ALVARINHO

AMUSE-BOUCHE

CREME DE COGUMELOS COM GEMA TRUFADA E SUMAC
CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLED EGG YOLK AND SUMAC

COUVERT

MINI BOLO DO CACO
MADEIRAN BREAD

PÃO CAMPESTRE
MINI COUNTRY BREAD

AZEITE VIRGEM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS E ALHO NEGRO
BLACK OLIVE AND BLACK GARLIC TAPENADE

MANTEIGA MAÎTRE D'HÔTEL
MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

PARA COMEÇAR... | TO START...

BISQUE DE CAMARÃO E O SEU TÁRTARO, GENGIBRE E TOSTINHAS DE RAS EL HANOUT
PRAWN BISQUE AND PRAWN TARTARE WITH GINGER AND RAS EL HANOUT TOASTIES

VINHO ROSÉ VALLE PRADINHOS

DO MAR... | FROM THE SEA...

ARROZ DE POLVO CREMOSO À PORTUGUESA, CHERMOULA E CORAL DA SUA TINTA
CREAMY PORTUGUESE-STYLE OCTOPUS RICE WITH CHERMOULA AND OCTOPUS INK TUILE

VINHO TINTO DÃO ALVARO DE CASTRO RESERVA

DA TERRA... | FROM THE LAND...

CABRITO COM TERRINA DE BATATA TRUFADA, MARMELOS CONFIT E MOLHO DE ESPECIARIAS
KID GOAT WITH TRUFFLED POTATO TERRINE, CONFIT QUINCE AND SPICED SAUCE

TAYLOR'S 20 ANOS

PARA ADOÇAR... | TO SWEETEN THINGS UP...

TARTE DE CHOCOLATE DE LEITE CARAMELIZADO, CRUMBLE DE PISTACHIO E CHÁ VERDE COM SORBET DE GROSELHA PRETA
CARAMELISED MILK CHOCOLATE TART WITH PISTACHIO AND GREEN TEA CRUMBLE AND BLACKCURRANT SORBET

MIGNARDISES

BRIOUATS DE AMÊNDOA E FLOR DE LARAJEIRA | *ALMOND AND ORANGE BLOSSOM BRIOUATS*
MINI SONHOS DE ABÓBORA E ESPECIARIAS | *MINI PUMPKIN AND SPICE FRITTERS*

125€

ÁGUAS MINERAIS ARADY | ARADY MINERAL WATER
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS | WINE PAIRING
REFRIGERANTES | SOFT DRINKS
\+ *CAFÉ E CHA | COFFEE & TEA*
FLUTE DE ESPUMANTE E PASSAS Á MEIA NOITE |
FLUTE OF SPARKLING WINE & RAISINS AT MIDNIGHT

ARADY
RESTAURANTE