



Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano com o
Pestana Hotel Group

pestana.com

MENU DE FIM-DE-ANO | NEW YEAR'S EVE MENU
MENU DU NOUVEL AN | SYLVESTER-MENU

ENTRADA | STARTER | ENTRÉE | VORSPEISEN

Folhado de camarão tigre com cremoso de queijo azul

King prawn pastry with creamy blue cheese

Pâté de gambas au fromage bleu crémeux

Riesengarnelen-Blätterteig mit cremigem Blauschimmelkäse

SOPA | SOUP | SOUPE | SUPPE

Puré de ervilhas guarnecido com presunto curado, natas frescas e infusão de funcho

Mashed peas with cured ham, fresh cream and fennel infusion

Purée de petits pois au jambon cru, crème fraîche et infusion de fenouil

Erbsenpüree garniert mit Presunto, frischer Sahne und Fenchelinfusion

PEIXE | FISH | POISSON | FISCH

Tranche de salmão com crosta de broa, sobre braseado de batata-doce e mel de cana, com molho de tomate seco

Salmon with cornbread crust, over braised sweet potato and honey cane, with dried tomato sauce

Saumon en croûte de pain de maïs, sur patate douce braisée et canne au miel, sauce tomate séchée

Lachs mit Brotkruste, auf geschmorten Süßkartoffeln und Rohrzuckerhonig, dazu Sauce von getrockneten Tomaten

TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER | ENTREMÊTS | GAUMENREINIGER

Granizado de limão pingado de Madeira meio doce

Lemon slush dripped with medium sweet Madeira Wine

Barbotine de citron arrosée de vin de Madère mi-doux

Zitronen-Slush mit mittelsüßem Madeirawein beträufelt

CARNE | MEAT | VIANDE | FLEISCH

Novilho barrado com mousse de fígado e vinho do Porto, esmagado de legumes com bacon e molho de cogumelos selvagens

Beef ribbed with liver mousse and Port wine, mashed vegetables with bacon and wild mushroom sauce

Côte de bœuf à la mousse de foie et au Porto, purée de légumes au lard et sauce aux champignons sauvages

Rindfleisch mit Lebermousse und Portwein, Gemüsepüree mit Speck und Waldpilzsauce

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE

Esfera de chocolate recheada de fruta tropical sobre mousse de bolo de mel e redução de maracujá

Chocolate sphere filled with tropical fruit over honey cake mousse and passion fruit reduction

Sphère de chocolat fourrée aux fruits tropicaux sur mousse de gâteau au miel et réduction de fruit de la passion

“Esfera” (Schokoladenkugel) gefüllt mit tropischen Früchten über Honigkuchenmousse und Maracujareduktion

Café & Petit fours | Coffee & Petit fours | *Café & Petits fours* | Kaffee & Petit Fours

195,00 € p.p.

50% (crianças | children | enfants | Kinder: 04 - 12)

IVA incluído à taxa em vigor | Including VAT

Y compris la TVA | Inklusive MwSt.

MENU DE FIM-DE-ANO | NEW YEAR'S EVE MENU
MENU DU NOUVEL AN | SYLVESTER-MENU
VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARISCH

ENTRADA | STARTER | ENTRÉE | VORSPEISEN

Folhado com salsichas de soja e misto de legumes com redução de balsâmico

Soy sausages pastry with vegetables and balsamic reduction

Pâtisserie de saucisses de soja aux légumes et réduction balsamique

Blätterteig mit Sojawürstchen und gemischtem Gemüse mit Balsamico-Reduktion

SOPA | SOUP | SOUPE | SUPPE

Creme de couve-flor com amêndoas

Cauliflower cream with almonds

Crème de chou-fleur aux amandes

Blumenkohlcreme mit Mandeln

PRATO PRINCIPAL 1 | MAIN COURSE 1 | PLAT PRINCIPAL 1 | HAUPTGERICHT 1

Crepe vegetariano com tofu grelhado

Vegetables crepe with grilled tofu

Crêpe de légumes au tofu grillé

Vegetarisches Crêpe mit gegrilltem Tofu

TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER | ENTREMÊTS | GAUMENREINIGER

Granizado de limão pingado de Madeira meio doce

Lemon slush dripped with medium sweet Madeira Wine

Barbotine de citron arrosée de vin de Madère mi-doux

Zitronen-Slush mit mittelsüßem Madeira Wein beträufelt

PRATO PRINCIPAL 2 | MAIN COURSE 2 | PLAT PRINCIPAL 2 | HAUPTGERICHT 2

Quiche de espinafres com redução de tomate cherry

Spinach quiche with cherry tomato reduction

Quiche aux épinards et réduction de tomates cerises

Spinat-Quiche mit Kirschtomatenreduktion

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE

Esfera de chocolate recheada de fruta tropical

Chocolate sphere filled with tropical fruit

Sphère de chocolat remplie de fruits tropicaux

“Esfera” (Schokoladenkugel) gefüllt mit tropischen Früchten

Café & Petit fours | Coffee & Petit fours | *Café & Petits fours* | Kaffee & Petit Fours

195,00 € p.p.

50% (crianças | children | enfants | Kinder: 04 - 12)

IVA incluído à taxa em vigor | Including VAT

Y compris la TVA | Inklusive MwSt.

MENU DE FIM-DE-ANO | NEW YEAR'S EVE MENU
MENU DU NOUVEL AN | SYLVESTER-MENU
GLUTEN FREE | GLUTENFREI

ENTRADA | STARTER | ENTRÉE | VORSPEISEN

Camarão salteado com tomate grelhado

Sautéed shrimp with grilled tomato
Crevettes sautées à la tomate grillée
Sautierte Garnelen mit gegrillten Tomaten

SOPA | SOUP | SOUPE | SUPPE

Canjinha de galinha e seus miúdos

Chicken soup and its giblets
Soupe de poulet et ses abats
Hühnersuppe und ihre Innereien

PEIXE | FISH | POISSON | FISCH

Lombinho de salmão sobre legumes assados

Salmon fillet over roasted vegetables
Filet de saumon sur légumes rôtis
Lachsfillet über geröstetem Gemüse

TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER | ENTREMÊTS | GAUMENREINIGER

Granizado de limão

Lemon slush
Barbotine de citron
Zitronen-Slush

CARNE | MEAT | VIANDE | FLEISCH

Novilho assado com cogumelos

Roast beef with mushrooms
Rôti de boeuf aux champignons
Roastbeef mit Pilzen

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE

Esfera de chocolate recheada de fruta tropical

Chocolate sphere filled with tropical fruit
Sphère de chocolat remplie de fruits tropicaux
"Esfera" (Schokoladenkugel) gefüllt mit tropischen Früchten

Café & Petit fours | Coffee & Petit fours | *Café & Petits fours* | Kaffee & Petit Fours

195,00 € p.p.

50% (crianças | children | enfants | Kinder: 04 - 12)

IVA incluído à taxa em vigor | Including VAT

Y compris la TVA | Inklusive MwSt.

MENU DE FIM-DE-ANO | NEW YEAR'S EVE MENU
MENU DU NOUVEL AN | SYLVESTER-MENU
MENU CRIANÇAS | KIDS MENU | KINDERMENÜ

SOPA | SOUP | SOUPE | SUPPE

Creme de legumes

Vegetables cream

Crème de légumes

Gemüsecreme

PEIXE | FISH | POISSON | FISCH

Douradinho de peixe com puré de batata

Fish breading with mashed potato

Poisson pané avec purée de pommes de terre

Fischkrapfen mit Kartoffelpüree

TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER | ENTREMÊTS | GAUMENREINIGER

Sorvete de maracujá

Passion fruit sorbet

Sorbet aux fruits de la passion

Maracujasorbet

CARNE | MEAT | VIANDE | FLEISCH

Hamburger de novilho com batata frita

Beef burger with french fries

Burger de boeuf avec frites

Hamburger vom Rind mit Pommes

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE

Salada de fruta

Fruit salad

Salade de fruits

Obstsalat

195,00 € p.p.

50% (crianças | children | enfants | Kinder: 04 - 12)

IVA incluído à taxa em vigor | Including VAT

Y compris la TVA | Inklusive MwSt.