

A decorative border surrounds the central text, featuring stylized fireworks, sparkles, and various cocktail glasses (martini, champagne, wine) at the top.

Feliz 2025, Ano de Brilho

1 de Janeiro 2025

150,00€

pestana.com

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ALMOÇO DE ANO NOVO | NEW YEAR'S LUNCH
01 de Janeiro | January, 1st

MENU BUFFET
13H00 – 15H00 | 01:00PM – 3:30PM

SALADAS | SALADS

Massa com camarão, abacaxi, milho e molho de cocktail
Prawns with pasta, pineapple, corn and cocktail sauce

Beterraba, queijo “feta” vegan, noz e rúcula
Beetroot, goat cheese, nuts and rocket

Atum com feijão frade, ovo, azeitona e salsa
Tuna fish with black eyed pea, egg, olive oil and parsley

Frango com maçã granny smith, queijo e caril
Chicken with granny smith apple, cheese and curry

Alface, milho, cenoura, tomate, beterraba e pepino
Lettuce, corn, carrot, tomato and cucumber

Tomate, mozzarella e manjericão
Tomato, mozzarella and basil

DO MAR | FROM THE SEA

Camarão com flôr de sal | *Boiled shrimp with salt flower*

Sapateira recheada | *Stuffed crab*

Mexilhão meia casca com vinagrete de pimentos | *Mussels with peppers and vinaigrette*

Salmão fumado, alcaparra, citrinos e funcho | *Smoked salmon, codfish & tuna with citrus sauce*

CHARCUTARIA | CHARCUTERIE

Paio, Lombo de porco fumado, presunto, chouriço e mortadela de azeitona
Paio”, smoked black pork loin, smoked ham, chorizo and mortadella with olives

Terrina de Pato com Vinho do Porto | *Duck terrine with Port wine*

SALGADOS

Rissol de marisco, croquete de carne, pastel de bacalhau e empada de galinha
Shrimp Rissol, Meat croquette, Codfish pastry, Chicken pie

Tortilha de batata e cebola | *Tortilla with potato and onion*

Quiche de 3 queijos e ervas | *Quiche with 3 cheeses and herbs*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ALMOÇO DE ANO NOVO | NEW YEAR'S LUNCH

01 de Janeiro | January, 1st

MENU BUFFET

13H00 – 15H00 | 01:00PM – 3:30PM

ESPECIALIDADES QUENTES | HOT DISHES

Canja de aves com brunesa de cenoura e hortelã
Chicken consommé with carrots and mint

Cabrito assado com arroz de açafrão e enchidos
Roasted kid Goat with saffron rice and sausage

Bacalhau com cebola, grelos salteados em azeite e alho
Codfish gratin with onion and mayonnaise, sautéed sprouts in olive oil and garlic

Lombinho de porco com molho de cogumelos, esmagado de batata e legumes guisados
Pork tenderloin with mushroom sauce, mashed potatoes and stewed vegetables

Ravioli de abobora com creme de natas e pesto
Pumpkin ravioli with cream and basil pesto

Moqueca de tofu com leite de coco
Tofu “moqueca” with coconut milk

AO MOMENTO | SHOW COOKING

Carre de borrego e Entrecôte com mostarda Dijon
Lamb and Entrecôte with Dijon mustard

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ALMOÇO DE ANO NOVO | NEW YEAR'S LUNCH
01 de Janeiro | January, 1st

MENU BUFFET
13H00 – 15H00 | 01:00PM – 3:30PM

SOBREMESAS | DESSERT

Bolo-rei | *“Bolo Rei” traditional glazed and dried fruits cake*
Gallettes des rois
Pão de ló húmido | *Sponge cake*
Panacota de fava tonka e morango | *Tonka bean panacotta and strawberry*
Pudim abade priscos | *Traditional pudding*
Marjolaine de baunilha e caramelo | *Vanilla and red fruits marjolaine*
Tartelete de frura fresca | *Fresh fruit tartellete*
Pastel de nata | *Custard tarts*
Trouxas de ovos | *Yolk traditional sweet*
Leite creme | *Creme brûlée*
Toucinho do céu | *Almond egg yolk sweet*

FRUTA | FRUIT

Abacaxi, Melão, Laranja, Manga, Kiwi e Uvas
Pineapple, Melon, Orange, Mango, Kiwi and Grapes

QUEIJO | CHEESE

Rabaçal, Ilha, Terrincho e Serra Amanteigado
Tostas e grissinos, Frutos secos e Compotas
Toasts and Grissinis, Jam Selection and Dried Fruits

VINHOS | WINES

Vinhos e champagne nossa seleção | *Wines and Champahne our selection*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

INFORMAÇÕES | INFORMATION

Valor por pessoa: 150.00€ (120.00€ a 13%IVA + 30.00€ a 23%IVA)

Price per person: 150.00€ (120.00€ at 13%VAT + 30.00€ at 23%VAT)

Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor | *Children from 5 to 12 years old 50% of the price*

RESTRIÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade.

Até 30 dias antes: sem penalização

Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva

Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva

Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full.

Up to 30 days before: no penalty

Up to 14 days before: 50% of the reservation amount

After this date or no-show: 100% of the reservation amount will be charged

Payment: 100% - The total amount of the reservation will be debited at the time of booking. We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.