



Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano
com o **Pestana Hotel Group**

[pestana.com](https://www.pestana.com)

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Estações Showcooking

Foie Gras com figos macerados em vinho Madeira
Foie Gras with ground figs in Madeira wine

Camarão e creme de sapateira em massa folhada
Shrimp and crab cream in puff pastry

Enchidos e legumes avinagrados
Sausages and vinegared vegetables

Menu Jantar de Gala | Gala Dinner Menu

Restaurante Panorâmico, 19H30 às | to 23H30

Música ao vivo | Live music:

Trio... TrioVA Voices

Quarteto... Sara Borges

Banda convidada | Live music with the band
"Bryan Adams" Tribute

Entrada | Starter

Lagosta e camarão gigante, suados... Ovas de peixe, chicória e salada do mar

Lobster and tiger prawn, perspiring... Fish roe, chicory and sea salad

Do Mar | From the Sea

Cherne escalfada em espumante... Pérolas de legumes, xerém e cremoso de amêijoa

Grouper, poached in sparkling wine... Vegetable, "xerém" and clam cream

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Da Terra | From the Land

Lombo de novilho, dourado em azeite de tomilho... Doce batata e abóbora grelhada, foie gras e raspas de trufa
Veal loin, in thyme oil... Sweet potato and grilled pumpkin, foie gras and truffle

Da nossa Tradição | From our Tradition

Brownie de banana, caramelo salgado, mousse de maracujá e frio de anona
Banana brownie, salted caramel, passion fruit mousse and "Anona"

Café & Petit fours | Coffe & Petit fours

Menu de Gala, Vegetariano | Gala Menu, Vegetarian

Ceviche de manga... Cebola roxa, pimenta rosa, tomate e ovas de mandioca
Mango ceviche... onion, pink pepper, tomato and cassava

Mango ceviche... onion, pink pepper, tomato and cassava

Lentilhas em aroma de canela... Queijo Halloumi, cogumelos shitake, nozes e rebentos
Lentils with cinnamon... Halloumi cheese, shitake mushrooms, walnuts

Lentils with cinnamon... Halloumi cheese, shitake mushrooms, walnuts

Xerém de espinafres... Espargos grelhados, pérolas de legumes e molho de tomate
Spinach "xerém"... Grilled asparagus, vegetable and tomato sauce

Spinach "xerém"... Grilled asparagus, vegetable and tomato sauce

É nosso... Brownie de banana, caramelo salgado e frutos vermelhos
It's ours... Banana brownie, salted caramel, passion fruit mousse and "Anona"

Menu de Ano Novo

New Year Menu

Menu de Gala, Kids

Cappuccino de doce batata
Sweet potato cappuccino

Esparguete nero, camarão e flores
Nero spaghetti, shrimp and flowers

Bifinho grelhado, batata noisette e espetada de legumes
Grilled steak, noisette potatoes and vegetable

É nosso... Brownie de banana, caramelo salgado, mousse de maracujá e
frio de anona

It's ours... Banana brownie, salted caramel, passion fruit mousse and
"Annona"

Vinho

Vinho branco | White wine: Alentejo, Herdade dos Grous
Vinho Tinto | Red wine: Alentejo, Esporão

Preço

Condições de pagamento | Payment terms – Jantar
Preço por pessoa: 450,00€ | Price per person: 450,00€
Crianças até aos 3,99 anos: Grátis | Children up to 3,99 years old: Free
Crianças dos 4 aos 12 anos: 225,00€ | Children from 3 to 12 years old:
225,00€