

RÉVEILLON

19 / 20



COUVERT

Manteiga de Ervas e tostas
Herb butter and toasts

ENTRADA | STARTER

Creme de camarão guarnecida de lascas de sapateira
Shrimp cream garnished with crab chips

PEIXE | FISH

Lombinho de Tamboril envolto de presunto em harmonia de puré de batata com limão e tomilho, alcachofras salteadas ameijóas e molho tomate e especiarias

Monkfish Steak wrapped in Ham in Harmony of Mashed Potatoes with Lemon and Thyme, Sautéed Artichokes Clams and Tomato Sauce and Spices

LIMPA PALATOS | PALATE CLEANSE

Granizado de Lima e Hortelã e Pisang Ambon
Lime and Mint and Pisang Ambon slushie

CARNE | MEAT

Medalhões de Vazia de Vitelão em cama de Cogumelos selvagens e Espargos verdes, crocante de Batata doce e jus de carne
Medallions of Veal on a bed of wild mushrooms and green asparagus, sweet potato crunch and meat jus

SOBREMESA | DESSERT

Chiffon de Chocolate Belga, cremoso de Grand Marnier e Toranja confitada
Belgian Chocolate Chiffon, Grand Marnier Creamy and Grapefruit confit

bebidas da slection incluídas / selection of drinks included

CEIA | SUPPER

Caldo verde, mini bifanas e mini pregos e pastéis de nata e espelho de charcutaria e queijos

Cabbage soup, mini bifanas and mini beef sandwiches and "Pastéis de Nata" and a cheese and carcuteria board

Pão Variado / Bread

85€

por pessoa / per person



ALGARVE RACE RESORT

