

NEW YEAR'S *Eve in Batalha*

JANTAR DE GALA 2025/2026

19h30 | Welcome Drink

Bebidas

Sangria de Espumante, Maracujá e Flor de Sabugueiro

Bar de Gins Portugueses

Porto Tónico "Taylor's Fine White"

Martini Tónico

Branco Adega Mãe "Viosinho"

Rosé Quinta da Boa Esperança

Sumo de Laranja Natural

Águas Aromatizadas

Água Mineral com e sem gás

Comidas

"Panóplia de Salgados"

Cornetos de cavala e Ervas Frescas

Voulovans de Sapateiras, Ovo de Codorniz e Filamento de Pimentão

Bruschetta de Requeijão, Abóbora e Presunto crocante

Morcela D'aire, puré de pera brava, cebola confitada

Mini Quiche de Espinafres & Legumes

Camarão Panado em Panko, Maionese de Alho negro & Coentros

Conchinha de Bivalves e Pickles do Mar

Tartelete de Cogumelos e Alecrim

Cenouras Baby tricolor & Húmus da Horta

Pão Saloio de Riomaior, Escabeche de Lebre,

Marmelada, rúcula e vinagre balsâmico

+351 244 766 360
info@havennaturehotel.com

HāVEN
NATURE HOTEL
8 VILLAS ****

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

20:15-23:00 / Jantar Comemorativo

Na Mesa

Trilogia de Pães
Manteiga Artesanal fumada Haven
Azeitona Marinada
Azeite Taylor's Early Harvest, Vinagre Balsâmico

Sopa ou Entrada

Creme aveludado de cogumelos selvagens e trufa e castanha crocante
Vieira, creme de aipo, crocante chouriço, pickle de cebola roxa e cenoura

Prato de Peixe

Corvina do Oeste, Puré de Ervilhas, Presunto Crocante, Legumes Baby, molho
beurre blanc de champagne

Prato de Carne

Tornedó de novilho com foie gras e molho périgourdine trufado, mil folhas de
batata e feijão verde redondo

Opção Vegetariana

Creme de batata trufado, cogumelos do bosque salteados, ovo a baixa temperatura

Sobremesa

Chocolate em 4 texturas; brownie, mousse, gelado, croustillant 3 chocolates

Bebidas

Vinho Branco Sanguinhal "Arinto & Chardonnay

Vinho Tinto Quinta do Pinto Estate Collection

Porto LBV Taylors

Sumo Natural

Águas

Menu Kids

Creme de legumes

Tornedó de novilho, batata frita e legumes

Mousse de chocolate

0h00 / FELIZ ANO NOVO

Espumante Adega Mãe & Passas

TIME TO DANCE !

00:00-01h00 | Bar Aberto

Bebidas

Sangria de Espumante, Maracujá e Flor de Sabugueiro

Bar de Gins Portugueses

Porto Tónico "Taylor's Fine White"

Martini Tónico

Branco Adega Mãe "Viosinho"

Rosé Quinta da Boa Esperança

Sumo de Laranja Natural

Águas Aromatizadas

Água Mineral com e sem gás

Cocktails

Caipirinha
Morangoska
Daikiri maracujá
Cuba livre
Mojito

00:00-01h00 | Bar Aberto

Caldo Verde com Chouriço
Preguinho vitelão em bolo do caco e manteiga de alho
Cachorro de lavante
Bao de leitão a baixa temperatura, rúcula, pickle, amendoim e maionese de alho
Chips de Batata Doce

Sobremesas

Mousse de chocolate
Baba de camelo
Pudim de ovos
Tarte de Laranja
Tarte de pastel de nata
Torta de Claras
Semi frio de frutos vermelhos
Pudim da batalha
Fruta laminada, abacaxi, melancia, kiwi, laranja, melão, morangos

Escolhas de menu vegan, alergias, restrições e intolerâncias alimentares deverão ser efetuadas previamente, no ato da reserva, caso contrário, serão consideradas as opções não-vegan

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
170€ com Jantar e Festa por pessoa (Iva incluído)
+351 244 766 360
info@havennaturehotel.com

HāVEN
NATURE HOTEL
8 VILLAS ****

member of

UNLOCK
Boutique Hotels