

# NEW YEAR'S EVE

## WELCOME DRINK

Espumante Cartuxa 2015

## AMUSE BOUCHE

Dentada de polenta com chalotas caramelizadas e pinhões

*Polenta bite with caramelised shallots and pine nuts*



Gloria Reynolds branco 2020

## 1º MOMENTO | 1ST MOMENT

Velouté de abobora menina com sementes de abobora tostadas

*Butternut squash velouté with toasted pumpkin seeds*



Gloria Reynolds branco 2020

## 2º MOMENTO | 2ND MOMENT

Gnocchi trufado com cogumelos selvagens e broccolini

*Truffled gnocchi with wild mushrooms and broccolini*



Gloria Reynolds branco 2020



### 3º MOMENTO | 3RD MOMENT

Cenoura e raiz de funcho assados com harissa, lentilha preta e iogurte

*Roasted carrot and fennel with harissa, black lentils and yogurt*

 Quinta da Curia Clefs D'Or tinto 2014

### 4º MOMENTO | 4TH MOMENT

Pudim “sticky toffee” com gelado de laranja e especiarias

*Sticky toffee puding with spiced orange ice cream*

 Madeira Cossart Gordon Bual 10 anos

### 5º MOMENTO | 5TH MOMENT

Tábua de queijos vegan, compota e nozes

*Vegan cheese platter, compote and wall nuts*

 Porto Taylor's 20 anos

### 6º MOMENTO (00:00) | 6TH MOMENT (12 AM)

Uvas passas / frescas

*Raisins / grapes*

 Champagne Palmer Blanc de Blancs

Menu de Ano Novo: 170€ por pessoa

IVA incluído | VAT included

CONTACTOS | CONTACTS:  
+351 229 768 850  
reservations@jardinsdoporto.pt  
www.jardinsdoporto.pt/pt/jardineiro-kitchen

**JARDINEIRO**

member of



**UNLOCK**  
Boutique Hotels

# NEW YEAR'S EVE

## WELCOME DRINK

Espumante Cartuxa 2015

## AMUSE BOUCHE

Dentada de polenta com chalotas caramelizadas e pinhões

*Polenta bite with caramelised shallots and pine nuts*

## 1º MOMENTO | 1ST MOMENT

Velouté de abobora menina com sementes de abobora tostadas

*Butternut squash velouté with toasted pumpkin seeds*

## 2º MOMENTO | 2ND MOMENT

Gnocchi trufado com cogumelos selvagens e broccolini

*Truffled gnocchi with wild mushrooms and broccolini*

## 3º MOMENTO | 3RD MOMENT

Cenoura e raiz de funcho assados com harissa, lentilha preta e iogurte

*Roasted carrot and fennel with harissa, black lentils and yogurt*

# NEW YEAR'S EVE

## 4º MOMENTO | 4TH MOMENT

Pudim “sticky toffee” com gelado de laranja e especiarias

*Sticky toffee pudding with spiced orange ice cream*

## 5º MOMENTO | 5TH MOMENT

Tábua de queijos vegan, compota e nozes

*Vegan cheese platter, compote and wall nuts*

## 6º MOMENTO (00:00) | 6TH MOMENT (12 AM)

Uvas passas / frescas

*Raisins / grapes*



Champagne Palmer Blanc de Blancs

Menu de Ano Novo (sem bebidas incluídas): 110€ por pessoa

IVA incluído | VAT included

CONTACTOS | CONTACTS:  
+351 229 768 850  
reservations@jardinsdoporto.pt  
www.jardinsdoporto.pt/pt/jardineiro-kitchen

**JARDINEIRO**

member of



**UNLOCK**  
Boutique Hotels