MENU EXCLUSIVO | NEW YEAR'S DAY

L'AMUSE-BOUCHE (1.º MOMENTO)	Crocantes de arroz com mousse de abacate, gengibre e sementes de sésamo Harmonizado com Espumante Cartuxa Rosé (Alentejo)
ENTRADA (2.º MOMENTO)	Velouté de pastinaca e maçã, praliné de nozes e canela Harmonizado com Vinho Branco Sílica (Douro)
1.º PRATO (3.º MOMENTO)	Steak de tofu fumado, couve-de-bruxelas grelhada crumble de avelã e redução de vinho do Porto Harmonizado com Vinho Branco Colinas Chardonnay (Bairrada)
2.º PRATO (4.º MOMENTO)	Quinoa trufada com seleção de cogumelos shiitake, glacé de cenouras baby e gel de arandos Harmonizado com Vinho Tinto Quinta do Crasto Altitude 430 (Douro)
SOBREMESA (5.º MOMENTO)	Mousse de castanha aveludada, pêra assada,beurre noisette vegetal, crumble de aveia e frutos vermelhos da época. Harmonizado com Vinho Porto Fonseca Tawny 20 anos
À MEIA NOITE	Uvas (passas e frescas) Servido com Bollinger Special Cuvée FR

Preço por pessoa: 130€
Dos 0 aos 3 anos: grátis
Dos 4 aos 12 anos: 50% desconto

JARDINEIRO
Iva Incluído