

MENU
**FIM DE
ANO**





31 DEZEMBRO

Jantar - 19h30

Amouse bouche

Cheesecake de salmão, com lima caviar
Croquetes de borrego desfiado, gel de baunilha
Cromesquis de grão, com pesto de coentros e crocante de nozes

Espumante Vidigal Bailado

Entrada

Veiras tostadas, com puré de cebola caramelizada, gel de flor de laranjeira, sálvia crocante e telha de gengibre

Espumante Vidigal Bailado

Peixe

Lavagante grelhada com molho *Yuzu ponzu*, puré de pimentos fumados, cebola roxa caramelizada em vinagre de framboesa

Esporão Colheita Branco

Corta Palato

Mousse de maçã verde, gengibre e hortelã

Carne

Pernil de cordeiro a baixa temperatura, risoto de castanhas e açafrão, crumble de frutos secos, molho de hortelã

Quinta da Boa Esperança Tinto

Sobremesa

Petit Gateau de pastel de nata, com gelado de canela e pêra confitada em vinho do Porto

Vinho do Porto - Burmester LBV

Café e Petit Fours

Contagem para 2025

Flute de champanhe - Cattier
Antique Premier Brut

12 passas

140€
POR PESSOA

CONDIÇÕES DE GERAIS: Crianças até aos 3 anos - grátis. Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto

PAGAMENTO: Para efetivar a reserva, deve ser feito o pagamento na totalidade.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (com envio do comprovativo) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis.



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:

T | +351 219 023 000

E | riverside@editorhotels.pt