

MENU

RÉVEILLON

2024 . 2025



THE
EDITORY
BY THE SEA
HOTEL

COCKTAIL

19h00

Cones, mousseline de atum, azeitona desidratada
Vol-au-vent, queijo creme com citrinos, salmão fumado, cebolinho
Tartellete, requeijão de Alcácer, compota de abóbora
Camarão torpedo, maionese trufada
Gaspacho alentejano, aroma de poejo
Espeto Caprese

MENU RÉVEILLON

Início as 20h

AMOUSE BOUCHE

Esfera de alheira, doce de maçã, mostarda Dijon, queijo da ilha

ENTRADA

Robalo braseado, puré de aipo, funcho, chips de batata vitelotte

PEIXE

Tentáculo de polvo, mousse de abóbora butternut, açafraão, romanesco

LIMPA PALATO

Sorbet de limão, salicórnia e mel

CARNE

Porco preto, esmagada de batata doce, setas selvagens, castanhas, redução de uva moscatel

SOBREMESA

Veludo de chocolate, aroma a citrinos

CHAMPAGNE E PASSAS

00h00

CEIA

DAS 1H00 ÀS 2H00

Caldo Verde
Pães, Queijos e Enchidos
Pão com leitão
Mini pães com chouriço
Espelho de frutas
Sobremesas variadas

MENU INFANTIL

AMOUSE BOUCHE

Croquete de carne, mousse de maçã

ENTRADA

Creme de cenoura com palito de feijão verde

PRINCIPAL

Peitinho de frango grelhado com esmagada de batata doce

SOBREMESA

A nossa mousse de chocolate

130€
POR PESSOA

CRIANÇAS - 40,00€



Reservas e informações:

+351 265 113 000

recepcao.bythesea@editorystudios.pt