

ILICITO

RESTAURANTE

MENU DE
ANO NOVO

NEW YEAR'S EVE MENU

2024





19H30 - 00H30

Degustação de Ostras

Ostras ao Natural com Lima

Ostras | Champanhe e Caviar de Estrujão

Ostras | Laranja do Algarve | Gel de Aperol

Tartelete de Vieira com Creme de Ervilha e Maple

Rolinho de Alheira Mirandela com BBQ de Marmelo

Espumante Soalheiro Alvarinho

COUVERT

Pão Caseiro | Manteiga Fumada

ENTRADA

Carabineiro, Tártaro de Manga, Salicórmia, Algas e Caril

Espumante Filipa Pato 3B Rosé

PEIXE

Peixe Galo, Funcho bulbo, Beurre Blanc, Bivalves e Espargos

Druida Encruzado Branco

CARNE

Lombo de Novilho em crosta de Pistachio com Espuma trufada, Cebolete Grelhado e Alho Negro

Quinta do Crasto Superior Syra

SOBREMESA

Café, whisky e Chocolate

"Illicito" Licor

CAFÉ E PETIT FOURS

00H00

CHAMPANHE E PASSAS

Cattier Premier Cru

CONDIÇÕES 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 directamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis.

GENERAL CONDITIONS: Children up to 3 years - free. Children from 4 to 12 years - 50% off

PAYMENT: To confirm the reservation, you must do the full payment.

PAYMENT OPTIONS: Bank transfer (with the sending of bank proof) or directly by cash at the reception, on a previously scheduled visit.

CANCELLATION POLICY: Deposits are non-refundable.

Oyster Tasting

Natural Oysters with Lime

Oysters | Champagne and Sturgeon Caviar

Oysters | Algarve Orange | Aperol Gel

Scallop Tartlet with Pea and Maple Cream

Alheira Mirandela Roll with Quince BBQ

Soalheiro Alvarinho Sparkling

COUVERT

Homemade Bread | Smoked Butter

STARTER

Carabineer, Mango Tartar, Salicorn, Seaweed and Curry

Filipa Pato 3B Rosé

FISH

Dory Fish, Funcho bulbo, Beurre Blanc, Bivalves and Asparagus

Druida Encruzado White

MEAT

Pistachio Crusted Beef Loin with Truffled Foam, Grilled Onions and Black Garlic

Quinta do Crasto Superior Syrah, Red

DESSERT

Café, whisky & Chocolat

"Illicito" Licor

COFFEE AND PETIT FOURS

00H00

CHAMPAGNE AND RAISINS

Cattier Premier Cru

195€
POR PESSOA
PER PERSON

INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATION AND BOOKINGS:

T | +351 220 102 500

E | ilicito@editorialhotels.pt



ilicito.porto

ilicito.pt