

GRANDE CEIA PARA FIM DE ANO



ENTRADAS

Seleção do Porto

Leitão assado lentamente em forno de barro, presunto serrano e embutidos ibéricos, acompanhados por uma seleção de queijos curados —manchego e de ovelha—, lombo defumado artesanal e vegetais frescos da estação.

Bruma Marinha

Polvo, camarões, vieiras e mexilhões apresentados em um crocante cone de queijos curados cheddar e provoleta. Acompanhados por um delicado fumet de camarões, echalotas e cebola roxa.

SOBREMESAS

Doce Encontro

Soufflé de chocolate e pistache sobre uma base leve de frutos secos e praliné, finalizado com crocante de amêndoas e pistaches caramelizados.

Lemon Champ

Clássico espumante com sorvete artesanal de limão, refrescante e equilibrado.

Cerejas Frescas da Estação

Cerejas selecionadas, servidas no ponto ideal de maturação e frescor.

PRATOS PRINCIPAIS

Degustação Atlântica Cristal

Salmão rosado e atum vermelho em harmonia, servidos sobre um cremoso purê de batata-doce e leite de coco perfumado com gengibre. Finalizados com um delicado molho de coral de camarões.

Ojo de Bife Cristal

Corte Premium de bife ancho no ponto ideal, acompanhado por bacon magro assado, pimentões grelhados, tomates secos e cebola caramelizada no açúcar mascavo. Servido com um risoto de cogumelos silvestres e cevada ao vinho tinto.

Cordeiro do Campo ao Tomilho

Cordeiro macio cozido lentamente com tomilho, alecrim e um toque de hortelã fresca, acompanhado por um purê de peras assadas ao vinho do Porto e chips crocantes de beterraba que equilibra as notas herbais do cordeiro.

BEBIDA (LIVRE)

VINHOS ANGÉLICA ZAPATA

VINHO ESPUMANTE DV CATENA NATURE

CERVEJA STELLA ARTOIS

INCLUYE:

Jantar com Show - Doces de Natal - Show de Luzes - DJ - Dança - Fantasia

24 DEZ

CARDAPIO DE NATAL
CARTA REDUZIDA

25 DEZ

ABERTURA
18 HS

31 DEZ

JANTAR - DJ - DANÇA -
SHOW DE LUZES

01 JAN

ABERTURA
18 HS

CARGO ADULTOS: USD 270

CRIANÇAS DE 3 A 12 ANOS: USD 135

Crianças menores de 3 anos pagam pelo que consumirem do menu principal.

Opcional serviço de transfer Ida e volta to hotel U\$S 30.-

Horário: 20h30 às 2h.

Política de cancelamento: reembolso de 70% do valor pago até 96 horas antes do evento. Após essa data, não haverá reembolso.