

MENU DE RÉVEILLON NEW YEAR'S EVE MENU

Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

COCKTAIL BOAS VINDAS

Pirulitos de foie gras
Canapés mediterrânicos
Palitos crocantes de mozzarella e tomate confit
Beignets de camarão

WELCOME COCKTAIL

Foie gras lollipops
Mediterranean canapés
Crispy mozzarella and tomato confit sticks
Shrimp tempura

ENTRADA

Aveludado de castanhas e crocante de foie gras com avelãs

STARTER

Chestnut velouté and crispy foie gras with hazelnuts

PEIXE

Lagosta gratinada

FISH

Lobster au gratin

LIMPA PALATO

Limonada de manga

PALATE CLEANSING

Mango lemonade

MEAT

Tornedó de novilho, batata, cogumelos e espargos verdes em couli de laranja e maçã

CARNE

Tenderloin, potato, mushrooms and green asparagus on orange and apple glaze

SOBREMESA

Entremeio de três chocolates

DESSERT

Three chocolate entremets

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Creme de alho francês

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Desserts platter
Hot chocolate
Leek cream soup