

MENU DE ANO NOVO NEW YEAR'S MENU Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

COCKTAIL BOAS VINDAS

Mini crostini de salmão fumado e crocante de salsa
Trufas de chevre e presunto com amêndoa
Crocante de queijo com trufas
Tempura de camarão

WELCOME COCKTAIL

Smoked salmon mini crostini with crispy parsley
Chevre cheese and smoked ham with almonds truffles
Crispy cheese with truffles
Shrimp tempura

Vinhos Santa Vitória Seleção (Branco, Tinto e Rosé) e Sumo de laranja
Santa Vitória Seleção Wines (White, Red and Rosé) and Orange juice

ENTRADA

Creme de couve flor, lascas de foie grás e azeite de trufas

STARTER

Cauliflower cream soup with foie grás shavings and truffle olive oil

PEIXE

Lagosta gratinada

FISH

Lobster au gratin

LIMPA PALATO

Sorvete de limão com amêndoa amarga

PALATE CLEANSING

Lemon sorbet with bitter almond liquor

CARNE

Lombo de novilho, batata darphin, cogumelos, espinafres baby e molho de vinho do Porto

MEAT

Tenderloin, darphin potato, mushrooms, baby spinach and Oporto wine sauce

SOBREMESA

Bombom três chocolates, suspiros e framboesas

DESSERT

Three chocolate bonbon, merengue and raspberries

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

Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto), Café, Digestivos (Macleira Cream e Whisky 12 anos) e Espumante Santa Vitória

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red), Coffee, Digestives (Macleira Cream and 12 years Whisky) and Santa Vitoria Champagne