PASSAGEM DE ANO
NEW YEAR'S EVE

Contemporâneo

Food&Wine

31** de **DEZEMBRO
31st** of **DECEMBER

COUVERT

Pão de Massa-Mãe Caseiro, Azeite Distintus, Manteiga Ortodoxo e Pasta de Chouriço dos Açores
Homemade Sourdough Bread, Distintus Olive Oil, Ortodoxo Butter and Azorean Chouriço Spread

***ENTRADAS** | STARTERS*

Alho Francês e Aipo
Leek and Celeriac

Vieira, Aguachile e Milho
Scallop, Aguachile and Corn

Pintada, Ovo e Salsa
Guinea Fowl, Egg and Parsley

Opção Vegan: Abacate, Aguachile e Milho
Vegan Option: Avocado, Aguachile and Corn

Opção Vegan: Cogumelos, Ovo e Salsa
Vegan Option: Mushrooms, Egg and Parsley

***PRATOS PRINCIPAIS** | MAIN COURSES*

Peixe-Galo, Carabineiro e Couve-Flor
Rooster Fish, Carabinero Prawn and Cauliflower

Carré de Cordeiro, Topinambur e Acelgas
Rack of Lamb, Jerusalem Artichoke and Swiss Chard

Opção Vegan: Couve-Flor, Romesco e Especiarias
Vegan Option: Cauliflower, Romesco and Spices

Opção Vegan: Aipo, Topinambur e Acelgas
Vegan Option: Celeriac, Jerusalem Artichoke and Swiss Chard

***PRÉ-SOBREMESA** | PRE-DESSERT*

Lima e Coentros
Lime and Coriander

***SOBREMESAS** | DESSERTS*

Caranguejo, Bergamota e Iogurte
Crab, Bergamot and Yoghurt

Petits Fours (Madalena de Especiarias e Trufa de Pastel de Nata)
Petits Fours (Spiced Madeleine and Pastel de Nata Truffle)

***MENU CRIANÇA** | KIDS MENU*

Creme de Legumes
Cream of Vegetables

Bifinhos de Novilho com Gratinado de Batata e Feijão-Verde
Mini Beef Steaks with Potato Gratin and Green Beans
***ou** | or*

Peixe do Dia, Puré de Batata e Ervilhas
Fish of the Day, Mashed Potato and Peas

Sobremesa Kids
Kids Dessert

Por pessoa **180€** · Crianças até aos 12 anos **80€**
*Per person **€180** · Children up to 12 years old **€80***

Pairing de bebidas incluído · Opções vegan disponíveis mediante pedido prévio
Drinks pairing included · Vegan options available upon prior request