

APRAZÍVEL

RÉVEILLON

2025 — 2026

FAÇA A SUA RESERVA EM [APRAZIVEL.PT](https://aprazivel.pt)

APRAZÍVEL

RÉVEILLON

2025 — 2026

WELCOME DRINK

COCKTAIL FRENCH 75
Champagne, gin e sumo de limão

AMUSE BOUCHE

Ceviche de Cogumelos, algas com gel de limão

ENTRADA

Carpaccio de Novilho,
azeite verde, queijo da Ilha e pistácio
Vinho Branco, Vinho Verde,
Quinta do Regueiro Alvarinho Reserva 2024

PRINCIPAL

Lombo de Bacalhau Fresco,
puré de batata violeta, espargos,
tapenade e pó de presunto
Vinho Branco, Douro, Vallado Reserva 2023

Lombo de Novilho, romã e citrinos,
legumes de inverno com *gratin* de batata
Vinho Tinto, Bairrada, Vadio Baga 2021

PRÉ-SOBREMESA

Limão, maçã verde e manjerição

SOBREMESA

Mil-folhas de Baunilha e Framboesa
Vinho do Porto, Sandeman Tawny 10 Anos

Serviço de Água
Flute de Espumante
Bairrada, Luis Pato “Blanc de Blancs”
& Passas

Café & *Petit-four*

125
por pessoa

Faça a sua reserva em aprazivel.pt

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor

APRAZÍVEL

RÉVEILLON

2025 — 2026

[MENU VEGETARIANO]

FAÇA A SUA RESERVA EM [APRAZIVEL.PT](https://aprazivel.pt)

APRAZÍVEL

RÉVEILLON

2025 — 2026

MENU VEGETARIANO

WELCOME DRINK

COCKTAIL FRENCH 75
Champagne, gin e sumo de limão

AMUSE BOUCHE

Ceviche de Cogumelos, algas com gel de limão

ENTRADA

Aveludado de Abóbora,
Piso Alentejano — coentros, alho e azeite
Vinho Branco, Vinho Verde,
Quinta do Regueiro Alvarinho Reserva 2024

PRINCIPAL

Risotto de Beterraba,
espuma de parmesão e trufa
Vinho Branco, Dão, Quinta do Penedo Encruzado 2023
Mil-folhas de Legumes de Inverno,
queijo de cabra e tomate cherry
Vinho Branco, Alentejo, Vicentino Sauvignon Blanc 2023

PRÉ-SOBREMESA

Limão, maçã verde e manjerição

SOBREMESA

Mil-folhas de Baunilha e Framboesa
Vinho do Porto, Sandeman Tawny 10 Anos

Serviço de Água
Flute de Espumante
Bairrada, Luis Pato “Blanc de Blancs”
& Passas

Café & *Petit-four*

125
por pessoa

Faça a sua reserva em aprazivel.pt

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor