

ANO NOVO NO PALÁCIO

MENU DE DEGUSTAÇÃO

ENTRADAS

Tártaro de novilho e ostra
Tempura de Bacalhau
Pão de massa mãe
Espumante Messias

PRIMEIRO MOMENTO

Lagosta com pastinaca e caviar
Rodovalho com couve-flor e champanhe
Anselmo Mendes Contacto Loureiro Branco

SEGUNDO MOMENTO

Ravioli de trufa com cogumelos selvagens e café
Lombo de novilho com foie e salsifis
Florão Tinto

SOBREMESA

Chocolate, Sacher e laranja
Kopke Reserva Tawny

197 € por pessoa (IVA incluído)

Alguns pratos podem conter alergénios.

Por favor, contacte a nossa equipa para mais informações — teremos todo o gosto em adaptar a nossa oferta às suas necessidades alimentares.



NEW YEAR'S EVE AT PALÁCIO

TASTING MENU



STARTERS

Beef tartar
Codfish tempura
Sourdough bread
Messias Sparkling Wine



FIRST COURSE

Lobster with parsnip and caviar
Turbot with cauliflower and Champagne
Anselmo Mendes Contacto Loureiro White Wine



SECOND COURSE

Truffle ravioli with wild mushrooms and coffee
Tenderloin with foie and salsify
Florão Red Wine

DESSERT

Chocolate, Sacher, and orange
Kopke Tawny Reserve



197 € per person (Included VAT)



Some items may contain allergens.
Please ask our staff for more information – we'll be happy to adapt our offer to your dietary needs.