

Celebrar com
um brinde aos



momentos
especiais

RÉVEILLON

MENU

Couvert

Seleção de Pães e Manteigas Caseiras

Couvert

Selection of Homemade Breads and Butters

1º Momento

Creme de Espargos, Crocante
de Queijo da Ilha e Caviar de Algas

Fiuza 3 Castas - Branco

1st Course

Cream of Asparagus, Crispy Island
Cheese and Seaweed Caviar

Fiuza 3 Castas - White

2º Momento

Tranche de Perca Braseada, Molho
de Espumante da Bairrada e Legumes
Biológicos Glaceados em Manteiga de Ervas

Lavradores de Feitoria - Branco

2nd Course

Braised Perch, Bairrada Sparkling Wine
Sauce, and Organic Vegetables
Glazed in Herb Butter

Lavradores de Feitoria - White

3º Momento

Sorvete de Limão e Hortelã

3rd Course

Lemon and Mint Ice Cream

4º Momento

Tornedó de Vitela a Baixa Temperatura,
Cogumelos Selvagens e Gratin de Batata

Fiuza 3 Castas - Tinto

4th Course

Low-Temperature Veal Tournedo,
Wild Mushrooms, and Potato Gratin

Fiuza 3 Castas Tinto - Red

5º Momento

Financier de Pistachio, Mousse
de Chocolate Branco e Gelado de Manga

Moscatel de Setúbal

5th Course

Pistachio Financier, White Chocolate
Mousse and Mango Ice Cream

Moscatel de Setúbal

75€

NEYA
HOTELS
★★★★
LISBOA

31 Dezembro
December

19h30 - 00h30
7.30pm - 12.30am

Bebidas Incluídas.
Included Drinks.

Informe-nos caso
existam restrições
alimentares.
Please let us know if
you have any dietary
restrictions.

€ Preço por Pessoa.
IVA incluído.
Price per person.
VAT included.

RESERVE JÁ
BOOK NOW:

(+351) 218 413 051

reservations.lisboa@
neyahotels.com