Celebrar com
um brinde aos
momentos especiais

RÉVEILLON

NEYA HOTELS ★★★★ LISBOA

31 Dezembro December

Welcome drink: 18h30

Jantar: 19h30 - 23h00

MENU

Couvert
Seleção de Pães e Manteigas Caseiras

Couvert
Selection of Homemade Breads and Butters

1º Momento
Aveludado de Castanha, Salteado de Cogumelos em Manteiga de Alecrim e Óleo de Trufa
Altas Quintas Crendo - Branco

1st Course
Chestnut Velouté, Sautéed Mushrooms in Rosemary Butter and Truffle Oil
Altas Quintas Crendo - *White*

2º Momento
Tranche de Corvina Braseada com Molho de Camarão, Puré de Funcho e Cenouras Biológicas Glaceadas em Manteiga de Ervas
Lavradores de Feitoria - Branco

2nd Course
Braised Meagre Fillet with Prawn Sauce, Fennel Purée, and Organic Carrots Glazed in Herb Butter.
Lavradores de Feitoria - White

3º Momento
Sorvete de Tangerina, Gel de Lima, Pepino e Hortelã

3rd Course
Tangerine Sorbet, Lime Gel, Cucumber and Mint.

4º Momento
Perna de Pato confitada, Mil folhas de batata Gratinada, Cebolinhas caramelizadas e Jus de Vinho do Porto
Altas Quintas - Tinto

4th Course
Confit Duck Leg, Potato Gratin Mille-Feuille, Caramelized Pearl Onions and Port Wine Jus.
Altas Quintas - *Red*

5º Momento
Tarte de Limão Merengada com Texturas de Frutos Vermelhos e Canela
Moscatel de Setúbal

5th Course
Lemon Meringue Tart with Red Berry Textures and Cinnamon.
Moscatel de Setúbal

95€

Bebidas Incluídas.
Included Drinks.

Prato vegetariano disponível mediante solicitação.

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

