

JANTAR ANO NOVO

2020-2021

Couvert e Amuse Bouche do Chef

ENTRADA

Camarão Tigre em Manteiga Noisette e seu Caldo

PEIXE

Robalo em Papelote Crocante, Legumes Exóticos e Puré de
Abóbora Assada

Vinho Branco Volteface Private Selection

CARNE

Perna de Borrego a Baixa Temperatura com Esparregado
de Salsa, Batata Berny e Chips de Castanha

Vinho Tinto Volteface Reserva

SOBREMESA

Semifrio de Chocolate com Limoncello, Creme Brullée
e Macaron de Morango

Café e Areias de Cascais

00H00 BRINDE AO ANO NOVO

Espumante e Passas

01H00 CEIA

Tábua de Queijos e Enchidos, Mini Preguinhos
e Mini Pasteis de Nata

120€