



NEW YEAR

Menu

STARTERS

Couvert

Oysters with Champagne Sabayon

Alentejano Ham

Caviar (30g)

MAIN COURSERS

Lobster Ravioli with Bisque Cream Sauce

Sagres Red Mullet with Cauliflower Purée, Tear Peas,
With Red Mullet and River Mint Sauce.

Galician Beef with Jerusalem Artichoke Purée, Truffle,
and Morel Jus.

DESSERTS

Authentic Opera Cake with
Gold Leaf, Raspberry IceCream,
and Champagne

LATE-NIGHT MEAL

Caldo Verde (Green Soup)

Pregos in Bolo do Caco (Steak Sandwiches in Caco Bread)

Bread with Chorizo

Cheese Platter

Ham Platter

Fruit Selection

CHAMPAGNE BOTTLE OF CHAMPAGNE FOR EVERY
TWO PEOPLE AT 12PM.

270€ PER PERSON



AUTHENTIC
RESTAURANT





ANO NOVO

Menu

ENTRADAS

Couvert

Ostras Sabayon De Champagne

Presunto Alentejano

Caviar (30g) Com Guarnição

PRATOS PRINCIPAIS

Ravioli De Lavagante Com Cremoso de Bisque

Salmonete De Sagres Com Purê De Couve Flor E Ervilha

Lágrima E Molho De Salmonete Com Hortelã da
Ribeira.

Vazia Galega Com Purê De Topinambur, Trufa E Jus De
Morilles

SOBREMESAS

Ópera Authentic Com Folha de
Ouro, Gelado De Framboesa E
Champagne

CEIA

Caldo Verde

Pregos No Bolo do Caco

Pão Com Chouriço

Tábua De Queijos

Tábua De Presunto

Espetadas De Frutas

OFERTA DE UMA GARRAFA DE CHAMPANHE A
CADA DUAS PESSOAS ÀS 00H.

270€ POR PESSOA



AUTHENTIC
RESTAURANT

