



MENU Réveillon



2026

♦ COQUETEL VOLANTE

- . Uramaki Philadelphia ao molho Teriyaki
- . Dadinho de Tapioca com Coulis de Manga com Pimenta
- . Arancini de Mozzarella e Presunto Parma
- . Puff de Salmão com Creme de Ervas e Folhas de Endro
- . Camarão à Provençal com Mousseline de Mandioquinha
- . Ravioli de Ragu de Costela ao Molho Pomodoro e Lascas de Gorgonzola

♦ MESA DE FRIOS

- Ceviche de Salmão com Toque Cítrico
- Burrata ao Pesto com Cascata de Tomates
- Maxi Folhado de Brie com Nuts e Morango Silvestre
- Lascas de Parmesão com Duetto de Uvas
- Gorgonzola Cremoso com Pêras ao Vinho
- Gouda Envelhecido com Chuva de Sementes de Romã
- Terrine de Queijos Nobres com Crocante de Castanhas
- Cubos de Mozzarella Caprese
- Carpaccio de Lombo com Pérolas de Abacaxi
- Salame Italiano com Raspas de Limão Siciliano
- Presunto Parma em Lâminas com Figos Frescos
- Roast Beef Artesanal com Mostarda Ancienne e Brotos de Beterraba
- Tapas Clássicas: Tomate Seco, Azeitonas e Ovo de Codorna, Damasco, Ameixa Preta e Sementes
- Chilli de Carne ao Estilo Tex-Mex
- Guacamole e Sour Cream
- Babaganoush Defumado ao Azeite de Oliva
- Homus de Grão-de-Bico com Tahine
- Pasta de Tomate Seco com Ervas Aromáticas
- Pasta de Azeitona com Ervas Aromáticas
- Pães Artesanais, Crostatas e Grissinis



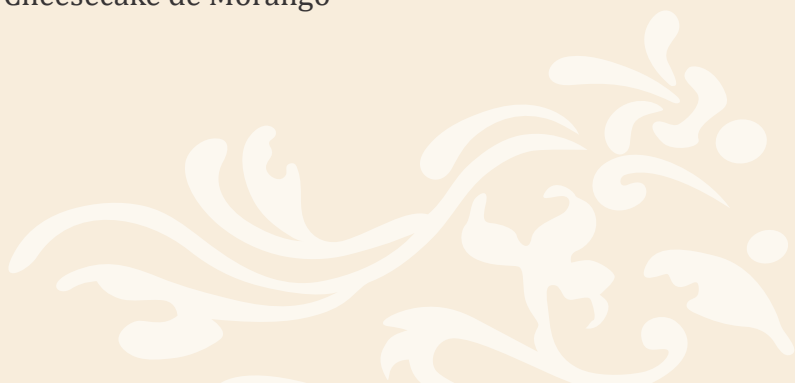
✦ SALADAS

- . Cuscuz Marroquino com Camarões Flambados, Manga e Vinagrete de Champagne
- . Salada de Grão de Bico com Lentilha acompanhado de Lascas de Bacalhau com Cebola Roxa, Damasco e Uvas Passas
- . Bouquet de Folhas Orgânicas com Mini Tomates, Mussarela de Búfala e Pesto de Manjerição
- . Vinagrete de Frutas com Romã, Molho Italiano e Azeite Aromatizado

✦ PRATOS QUENTES

- . Salmão ao Limone com Crocante de Pistache
- . Tornado Mignon ao Molho Cremoso Poivre Vert
- . Pernil e Panceta Suína glaceados ao Molho Barbecue Defumado
- . Paella Tradicional de Frutos do Mar
- . Arroz Branco com Amêndoas
- . Risoto de Camarão com Tomate Seco finalizado com Rúcula
- . Aspargos, Palmito e Legumes Braseados
- . Conchas de Roquefort com Damasco ao Molho Cremoso
- . Rigatoni Alla Vodka com Fios de Parmesão e Pétalas de Manjerição

✦ PATISSERIE

- . Estação de Pavlova com Frutas Vermelhas e Couli de Amora
 - . Jardim de Esfera de Brigadeiros
 - . Mousse Royale de Chocolat Noir
 - . Trilogia Canolli de Pistache, Doce de Leite e Cookies and Cream
 - . Pudim de Leite com Torres de Pipoca Caramelizada
 - . Cocada Cremosa com Cocos Naturais e Folhas de Hortelã
 - . Brownie de Chocolate com Nozes e Calda de Ganache
 - . Mini Folhado de Doce de Leite com Calda Patisserie
 - . Cascata de Uva Bicolor com Verrine de Uvas
 - . Cascata de Limão Siciliano com Verrine de Mousse de Limão
 - . Cascata de Morango com Verrine de Cheesecake de Morango
 - . Quatro Leites em Metro
 - . Frutas Frescas da Estação
- 

♦ CAFÉ

- . Bolachinha da Vovó Maria
- . Cookies Americano de Chocolate
- . Cookies Americano Tradicional
- . Trilogia de Carolina de Pistache,
Doce de Leite e Chocolate
- . Bolo Caseiro de Limão com Mirtilo
- . Mini Cuquinha de Romeu e Julieta
- . Pão de Mel da Fortuna
- . Paçoca ao Chocolate

♦ INFANTIL

- . Espaguete na Manteiga
- . Molho Bolonhesa
- . Molho Branco
- . Arroz
- . Batata Frita
- . Salgadinhos Sortidos
- . Carrinho de Brigadeiro
- . Gelinho

♦ MADRUGADA

- . Estação de Pizza
- . Estação de Pastel recheado na Hora
- . Carrinho de Picolé de Frutas
- . Fondue de Churros de Doce de Leite
- . Batata Frita Trufada

♦ CALDOS

- . Canja de Frango
- . Creme de Mandioca
com Vaca Atolada
- . Temperinhos, Pães
e Queijo Ralado



Sejam bem vindos!

