



M E N U

RÉVEILLON

Q U I N T A D A S M A R I A S

2 0 2 7





ILHA DE QUEIJOS

Brie en Croûte com Nuts & Morangos Silvestres

Lasclas de Parmesão com Uvas Frescas

Gorgonzola Cremoso com Pêras ao Vinho Tinto

Gouda Maturado com Rubis de Romã

Terrine de Queijos Nobres & Crocante de Castanhas

Mozzarella Caprese com Tomates & Manjericão Fresco

Seleção de Nuts, Sementes & Frutas Secas

ILHA DE FRIOS

Carpaccio de Lombo com Pérolas de Abacaxi

Salame Italiano com Zestes de Limão Siciliano

Lâminas de Parma com Figos Frescos

Roast Beef Rosé com Mostarda à l'Ancienne & Brotos de Beterraba

Steak Tartare Clássico
Acompanhado de Chips de Raízes e Cones de Massa Crocante

ILHA ORIENTAL

Uramaki Philadelphia

Uramaki Califórnia Tropical

Hosomaki de Salmão

Hossomaki de Kani

Niguiiri de Salmão

Niguiiri de Peixe Branco Trufado

Hot Philadelphia Crocante

Sunomono com Gergelim

ILHA MEDITERRÂNEA

Telas de Pasta de Roquefort com Pistache de Ervas

Creme de Tomates Secos com Ervas Mediterrâneas

Tapenade de Azeitonas & Ervas Frescas

Burrata Cremosa ao Pesto com Tomates Confitados

Ceviche de Salmão com Cítricos & Ervas Frescas

Seleção de Pães Artesanais, Crostini & Grissini

Tapas Mediterrâneas de Tomates Secos, Azeitonas & Ovos de Codorna

Trilogia Árabe: Hommus, Coalhada e Babaganoush



BUFFET ITALIANO

Risotto de Triplo Funghi

Risotto de Gorgonzola com Crispy de Parma

Tagliatteli ao Molho Alfredo Flambado no Parmesão

BUFFET MAR

Salada de Bacalhau com Grão de Bico

Paella de Frutos do Mar

Salmão ao Limone com Crocante de Pistache

Mousseline de Mandioquinha Trufada

Conchiglione de Camarão

BUFFET TERRA

Salada de Folhas com Mussarela de Búfala, Parma, Sementes de Romã finalizada com Vinagrete de Frutas

Tornedor Mignon ao Molho Cremoso Poivre Vert

Pernil e Panceta Suína glaceados ao Molho Barbecue Defumado

Aspargos, Palmito e Legumes Braseados

Arroz com Lascas de Amêndoas





PATISSERIE

Cone de Frutas Vermelhas acompanhado de
Creme Quatro Leites e Suspiros

Mil Folhas de Doce de Leite com Pipocas
Caramelizadas

Pudim de Leite Condensado com Ramos Dourados

Romeu e Julieta

Mousse de Chocolate com Esferas e Pó de Ouro

Cocada Cremosa com Cocos Naturais e Folhas de
Hortelã

Trilogia Canolli de Pistache, Doce de Leite e Cookies
and Cream

Brownie de Chocolate com Nozes e Calda de
Ganache

Flores de Brigadeiro Gourmet

Tiramisù Tradicional

Verrine de Cheesecake, Morangos e Crumble

Verrine de Limão Siciliano e Merengue

Verrine de Uva Tradicional da Casa

Sorvete Italiano de Baunilha com Casquinha
Gourmet

COFFEE TABLE

Café Espresso

Chás Naturais

Mini Petit Four de Canela

Carolinas de Doce de Leite

Placas de Chocolate com Nuts

Pipocas de Chocolate

Suspiros de Café

Trufas de Chocolate

Telas de Dueto de Brigadeiro

Telas de Doce de Leite

Mini Canudinhos Crocantes

BUFFET INFANTIL

Penne na Manteiga

Lascas de Mignon

Arroz

Batata Frita

Salgadinho Frito

Crepe de Queijo e Chocolate

Bar de Brigadeiro





MADRUGADA BRASILEIRA

Espetinhos com Farofa Crocante

Pastel de Feira de Carne com Shot de Caldo de Cana

Mini Pão Francês com Pernil

Batata Frita

Carrinho de Brigadeiro

ILHA DE CALDOS

Canja de Frango

Creme de Mandioca com Cupim Gourmet

Parmesão Ralado

Croutons de Bacon

Temperinhos

Molho de Pimenta Fresca



Horários

22h - 01h

ILHA DE QUEIJOS

ILHA DE FRIOS

ILHA ORIENTAL

ILHA MEDITERRÂNEA

BUFFET ITALIANO

BUFFET MAR

BUFFET TERRA

00h - 03h

PATISSERIE

COFFEE TABLE

03h - 05h

MADRUGADA

BRASILEIRA

ILHA DE CALDOS

O seu 2027 começa aqui.
Reserve a sua experiência.

