

*Ia*comum by Luis Santos

Menu Réveillon 2018 *New Year's Eve Menu 2018*

Consommé de Legumes e Ostras
Vegetables and Oysters Consommé

Foie Gras Corado sobre Tatin de Bola de Neve
Caramelizado
Foie Gras on Caramelized Turnip Tatin

Robalo e Berbigão, Creme de Açafrão sobre
Fios de Arroz e de Legumes
*Seabass and Cockle, Saffron Cream on
Vegetables and Angels Hair*

Vitela Branca com Trufa Preta e Gratin de Alho
Francês

Veal with Black Truffle and Leek Gratin

Gelado de Queijo Serra com Chutney de
Tomate *Serra da Estrela*

Cheese Ice cream with Tomato Chutney

Monte Branco Incomum com Chocolate Preto

Incomum Mont Blanc with 70% Cocoa

Chocolate

00:00 Flute de Espumante e Passas

Midnight - Sparkling Wine and Raisins

(Portuguese Tradition)

62€ /Pax