Menus Festivos

HOTEL & GARDEN
VALVERDE
LISBOA

SITIO
VALVERDE

RELAIS & CHATEAUX

Réveillon

TERÇA-FEIRA,
31 DE DEZEMBRO

WELCOME DRINK
KIR ROYAL

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA
DE TRUFA E AZEITE

AMUSE BOUCHE
PÃO ÁRABE, TÁRTARO DE ROBALO
E KIMCHI

SNACKS
PANACOTA DE FOIE GRAS
E REDUÇÃO DE MOSCATEL

TARTELETTE DE GAMBA
DA COSTA, SALICÓRNIA E CREME
DE ESPARGOS BRANCOS

ESTRELA NEGRA DE PERCEBES,
FLORES E PÓ DE NORI

ENTRADA
CARABINEIRO, CARIL,
MANDIOCA CROCANTE E FLORES

PRATO PEIXE
PREGADO, PURÉ E ERVILHA FRESCA,
MEXILHÃO, CAVIAR E ICE PLANT,
MOLHO CHAMPANHE

PRATO CARNE
VITELA BRANCA, ALHO FRANCÊS,
BATATA DOCE, LEGUMES E MOLHO
DE FOIE GRAS E VINHO DA MADEIRA

PRÉ-SOBREMESA
MORANGOS EM DUAS TEXTURAS

SOBREMESA
ENTREMEIO DE CHOCOLATE NEGRO E WHISKY

CAFÉ, CHÁ, E PETIT FOURS FESTIVOS

PREÇO

270,00€ *

135,00€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Réveillon

TERÇA-FEIRA,
31 DE DEZEMBRO

Vegetariano

WELCOME DRINK
KIR ROYAL

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA
DE TRUFA E AZEITE

AMUSE BOUCHE
PÃO ÁRABE E HÚMUS DE CENOURA

SNACKS
BAO RECHEADO COM LEGUMES ASIÁTICOS
E TAMARINDO

TARTELETTE DE BETERRABA,
ABACATE E MICRO ERVAS

ESTRELA NEGRA DE LEGUMES
E SALICÓRNIA

ENTRADA
FUNGI SHIMEJI, CARIL, MANDIOCA
CROCANTE E FLORES

PRATOS
CENOURA EM ESPECIARIAS, CAVAR DE ERVILHAS
E ICE PLANT

CEVADOTO DE ESPINAFRES, CENOURA BABY
E EMULSÃO DE ALHO FRANCÊS

PRÉ-SOBREMESA
MORANGOS EM DUAS TEXTURAS

SOBREMESA
ENTREMEIO DE CHOCOLATE NEGRO E WHISKY

CAFÉ, CHÁ, E PETIT FOURS FESTIVOS

Criança

ENTRADA
CREME DE TOMATE COM OVO E CROUTONS

PRATO
ALMÔNDEGAS DE NOVILHO
COM PURÉ DE BATATA

SOBREMESA
TARTE DE AMÊNDOA
COM GELADO DE BAUNILHA

PREÇO

270,00€ *

135,00€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Almoço de Ano Novo

QUARTA-FEIRA,
01 DE JANEIRO

ENTRADAS PARA PARTILHAR
PICA PAU DE ATUM COM PICKLE
DE CEBOLA ROXA

PEIXINHOS DA HORTA
COM MAIONESE DE TRUFA

PRESUNTO PATA NEGRA COM AZEITE
VIRGEM E SALADINHA DE TOMATE

PRATO DE PEIXE
CALDEIRADA DE GAROUPA E CAMARÃO
COM HORTELÃ DA RIBEIRA

ou

PRATO DE CARNE
WELLINGTON DE NOVILHO
COM PURÉ DE BATATA TRUFADA

BUFFET DE SOBREMESAS
TÁBUA DE QUEIJOS

MINI PANACOTA DE MARACUJÁ

MINI TORTA DE LARANJA,
CREME DE MALIBU E LIMA

TARTE DE CHOCOLATE
E PIMENTA ROSA

MINI "ÉCLAIRS" DE BAUNILHA

e VINHO DO PORTO, VALLADO BRANCO

PREÇO

70,00€ *

32,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Almoço de Ano Novo

QUARTA-FEIRA,
01 DE JANEIRO

Vegetariano

ENTRADAS PARA PARTILHAR
COGUMELOS ERYNGII, BABA GANOUSH,
MOLHO DE CHAMPANHE
E PÉROLAS DE LIMÃO

PEIXINHOS DA HORTA
COM MAIONESE DE TRUFA

PRATOS
GNOCHIS DE ABÓBORA, MOLHO DE
ESPINAFRES E LASCAS DE AMÊNDOA

ou

WELLIGNTON VEGETARIANO
COM LEGUMES SALTEADOS

BUFFET DE SOBREMESAS
TÁBUA DE QUEIJOS

MINI PANACOTA DE MARACUJÁ

MINI TORTA DE LARANJA,
CREME DE MALIBU E LIMA

TARTE DE CHOCOLATE
E PIMENTA ROSA

MINI "ÉCLAIRS" DE BAUNILHA

e VINHO DO PORTO, VALLADO BRANCO

Criança

ENTRADA
CREME DE ABÓBORA E MASSINHAS

PRATO
BIFINHO DA VAZIA
COM MOLHO DE COGUMELOS

SOBREMESA
BUFFET DE SOBREMESAS

PREÇO

70,00€ *

32,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

AGRADECEMOS QUE INFORME A NOSSA EQUIPA DE RESERVAS DO RESTAURANTE DE EVENTUAIS ALERGIAS OU RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

INFORMAÇÕES & BOOKINGS

RESERVATIONS.LISBOA@VALVERDELIVING.COM

EVENTS.LISBOA@VALVERDELIVING.COM

+351 210 940 300

Avenida da Liberdade, 164 Lisboa
www.valverdehotel.com