

AUDREY'S NEW YEAR

Com Banda de Jazz ao Vivo | With Live Jazz Band

Dress code: Night dress & Gentleman's jacket

Amuse Bouche & Cocktail de Boas vindas

Amuse Bouche & Welcome Cocktail

ENTRADAS STARTERS

Ostras Selecionadas do Atlântico

Servidas tradicionalmente numa cama de gelo, molho mignonette & limão - 3 por pessoa

Premium Atlantic Oysters

Served traditionally on a bed of crushed ice, mignonette sauce & Lemon – 3 per person

Vieiras fritas, puré de raiz de aipo, pinhões assados e manteiga de sálvia

Panfried scallops, celery root puré, roasted pine nuts & sage butter

Burrata, mousse de beterraba e micro ervas com azeite de manjericão

Burrata & beetroot mousse, micro herbs and basil oil

Tártaro de Salmão com mousse de abacate, micro ervas, azeite de manjericão e lima

Salmon Tartar with avocado mousse, micro herbs, basil oil & lime

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

Bife Chateaubriant para 2 com esmagada de trufas & espargos

Beef Chateaubriant for 2 with truffle mash & asparagus spears

Camarão Tigre

grelhado, molho de manteiga com lima e chili, arroz jasmim e legumes em molho asiático

Tiger Prawn

Grilled, lime and chilli butter sauce, jasmine rice and vegetables in an Asian sauce

Medley de cogumelos em redução de Syrah numa cama de polenta (v)

Medley of mixed mushrooms in a red wine reduction on a bed of polenta (v)

Papillote de bacalhau

Lombo fresco de bacalhau em papillote, inspirado em sabores asiáticos

Cod en papillote inspired in Asian flavours

Palate cleanser Vodka & sorbet de limão | Vodka & lemon sorbet

Seleção de queijos servido com um copo de vinho do Porto

Selection of cheeses served with a glass of Port

SOBREMESAS DESSERT

Seleção de 5 sobremesas favoritas do nosso chefe

A selection of our Chefs 5 favourite desserts

Flute de champagne à meia noite

Flute of champagne at midnight

Cafés selecção de chás e água mineral | Coffee, selection of house teas & mineral water

(v) vegetarian

(vv) vegan



dairy free



gluten free