

45€ por pessoa
per person

Jantar de Fim de Ano 2019 *New Year's Eve Dinner*

COCKTAIL: Dream Night
No Bar / At the Lobby Bar

COUVERT:

Variiedade de Pães; Manteigas; Azeitonas; Azeite Balsâmico
Assorted Breads; Butter; Local Olives; Balsamic Olive Oil

AMUSE BOUCHE:

Açorda de Camarão
Traditional Shrimp Bread Purée

ENTRADA / APPETIZER:

Carpaccio de Salmão
Salmon Carpaccio

PRATOS QUENTES / MAIN COURSES:

PEIXE / FISH:

Dourada Grelhada com Xerém de Berbigão
Fresh grilled Sea Bream with traditional Cockle "Xerém"

CARNE / MEAT:

Costeleta de Borrego corada com Puré de Batata-doce e legumes
Lamb chops with local sweet Potato purée and Vegetables

SOBREMESA / DESERT:

Panna Cotta de Abacaxi
Pineapple Panna Cotta

BEBIDAS / INCLUDED DRINKS:

Vinhos: Verde Branco, Maduro Branco
ou Maduro Tinto das nossas Caves
Sangria; Águas Minerais; Cervejas ou Refrigerantes;
Espumante, Chá ou Café
*White "Vinho Verde"; Dry White or Red Wine; Sangria;
Mineral Water; Beer; Soft Drinks, Sparkling Wine
Coffee or Tea*

Informações e Reservas | *Informations and bookings:*
T. +351 282 770 620 | E. reservas@aqualuzlagos.pt