

PASSAGEM DE ANO

BLACK & GOLD

Entre no novo ano com brilho.

JANTAR DE RÉVEILLON

COCKTAIL

Tártaro de dourada e manga
Rosbife com polenta trufada
Requeijão e morango
Tataki de atum e batata-doce
Brie e chutney de tomate
Castanha e cogumelos

NA MESA

BOAS-VINDAS DO CHEF
Rabaçal caramelizado e framboesa

ROBALO & CARIL
Lâminas de robalo, manga, vinagrete de laranja e gelado de caril de Goa

PATO & CABRA
Lâminas de pato curado, queijo de cabra, chutney de pera e gengibre e folhas verdes

PARGO & ESPUMANTE
Pargo do Atlântico, puré de pastinaca, beurre blanc de espumante e limão confitado, óleo de cebolinho

VEADO & BOSQUE
Lombo de veado, cogumelos, marmelo confitado e molho de Moscatel

TANGERINA & HORTELÃ

CHOCOLATE & FRUTOS EXÓTICOS

CEIA

Caldo verde; Mini-sandes de barriga de leitão;
Chips; Brownie de limão

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL



PASSAGEM DE ANO

BLACK & GOLD

Entre no novo ano com brilho.

ALMOÇO DE ANO NOVO BUFFET

ENTRADAS

Canja de galo
Saladas simples e compostas
Salgadinhos portugueses
Quiche de legumes
Carnes frias e queijos nacionais
Bola de carne caseira

PRATO DE PEIXE

Salmão em crosta de ervas e arroz oriental

PRATO DE CARNE

Cabrito assado no forno a lenha

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo-rei
Bolo-rei de chocolate
Pão de ló
Pão de ló tipo Ovar
Bolo de chocolate
Miniaturas variadas
Rabanadas
Semifrio de frutos vermelhos
Tarte Basca
Tigelada

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL



NEW YEAR'S EVE

BLACK & GOLD

Step into the new year in style.

NEW YEAR'S EVE DINNER

COCKTAIL

Sea bream and mango tartare
Roast beef with truffled polenta
Portuguese fresh cheese (requeijão) and strawberries
Tuna tataki with sweet potato
Brie with tomato chutney
Chestnut and mushroom bites

AT THE TABLE

CHEF'S WELCOME

Caramelised Rabaçal cheese with raspberry

SEA BASS & CURRY

Sea bass slices, mango, orange vinaigrette and Goan curry ice cream

DUCK & GOAT'S CHEESE

Cured duck slices, goat's cheese, pear and ginger chutney, and mixed leaves

ATLANTIC BREAM & SPARKLING WINE

Atlantic red bream, parsnip purée, sparkling wine beurre blanc,
confit lemon and chive oil

VENISON & FOREST

Venison loin, mushrooms, confit quince and Moscatel wine sauce

MANDARIN & MINT

CHOCOLATE & EXOTIC FRUITS

LATE-NIGHT SUPPER

Traditional Portuguese kale soup (Caldo Verde);
Mini suckling pig sandwiches; Crisps;
Lemon brownie

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL



NEW YEAR'S EVE

BLACK & GOLD

Step into the new year in style.

NEW YEAR'S DAY LUNCH BUFFET

STARTERS

Traditional Portuguese rooster soup (Canja de Galo)
Simple and composed salads
Assorted Portuguese savoury bites
Vegetable quiche
Selection of cold cuts and Portuguese cheeses
Homemade Portuguese meat bread (Bola de Carne)

FISH COURSE

Herb-crusted salmon with oriental rice

MEAT COURSE

Wood-fired oven-roasted kid goat

DESSERT BUFFET

Traditional Portuguese Christmas cake (Bolo-Rei)
Chocolate Bolo-Rei
Portuguese sponge cake (Pão de Ló)
Ovar-style sponge cake (Pão de Ló de Ovar)
Chocolate cake
Assorted mini pastries
Portuguese-style French toast (Rabanadas)
Red berry semifreddo
Basque cheesecake
Traditional Portuguese baked custard (Tigelada)

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL