

JANTAR FIM DE ANO ~~2021~~/2022

Menu

20h00 Welcome

A passar

Beringela com anchovas, espargos com presunto e parmesão, tosta de pesto com tomate seco, "rolinho" de pimento, mini folhado de cogumelos, quadrinhos de sushi, torta de cebola e queijo, creme de abóbora assada com canela, espetada de gambas grelhadas em sumo de lima e semente de sésamo, pataniscas de vegetais e camarão, tábua de queijos e enchidos grelhados

20h30 Jantar de Gala

Primeiro momento

Folha de endívia recheada com ceviche de salmão, molho de maracujá, sriracha e funcho

Segundo momento

Creme de alheira de carnes com gema de codorniz curada

Terceiro momento

Polvo braseado com puré de aipo, coco, romanesco e coulis de pimentos com chouriço

Quarto momento

Naco da vazia com risotto de espargos e molho de cogumelos

Último momento

Folhado da "Torta do Meira"

Café e Trufa

02h00 Ceia

Caldo verde, bifanas em pão de caco, buffet de doces e queijos

Acompanha com: vinhos das Caves do Hotel, cerveja, refrigerantes e água

MÚSICA AO VIVO
ÀS 24:00, ESPUMANTE E UVAS PASSAS
DRESS CODE: FESTIVO

PREÇO POR PESSOA
130€

CRIANÇAS 3 - 10 ANOS
65€

Condições de Pagamento: 50% reserva (não reembolsável), 50% ATÉ DIA 17 DE DEZEMBRO
Cancelamentos efetuados após dia 17 de dezembro, perdem o direito ao reembolso de 100% do pagamento efetuado

+ INF/RESERVAS: 258 911 111 // RESERVAS@HOTELMEIRA.COM