

≈ 31 DEC

HAPPY NEW YEAR

BOM ANO NOVO
FROHES NEUES JAHR
BONNE ANNÉE



BY THE CLIFF BAY



WINES
VINHOS . WEINE . VINS

ALENTEJO
ROCIM VERDELHO
WHITE WINE . VINHO BRANCO
WEISSWEIN . VIN BLANC

DOURO
PRAZO DE RORIZ
RED WINE . VINHO TINTO
ROTWEIN . VIN ROUGE

MADEIRA
MADEIRA BLANDY'S BUAL
MADEIRA WINE . VINHO MADEIRA
MADEIRA WEIN . VIN MADÈRE



MENU . . .

MARINATED SALMON

WITH MUSTARD SAUCE, FENNEL AND BEETROOT

BEEF CONSOMMÉ

WITH ONION CONFIT AND TAPIOCA

SCALLOPS

WITH MAIZE MEAL PORRIDGE

PREMIUM VEAL,

WOODLAND MUSHROOM,

FREGOLA SARDA WITH APPLE AND DRIED FRUIT

NEW YEAR 2017

CHOCOLATE-COFFEE VIENNETTA

COFFEE AND PETITS FOURS

•

SALMÃO MARINADO

COM MOLHO DE MOSTARDA, FUNCHO E BETERRABA

CONSOMMÉ DE VACA

COM CONFIT DE CEBOLA E TAPIOCA

VIEIRAS

COM PAPA DE MILHO

VITELA PREMIUM,

COGUMELoS DO BOSQUE,

FREGOLA SARDA COM MAÇÃ E FRUTOS SECOS

NEW YEAR 2017

VIENNETA CHOCO-CAFÉ

CAFÉ E PETIT FOURS

•

MARINIERTER LACHS

MIT SENFSAUCE, FENCHEL UND ROTER BEETE

CONSOMMÉ VOM RIND

MIT ZWIEBEL-CONFIT UND TAPIOCA

JAKOBSMUSCHELN

MIT POLENTA

KALBFLEISCH „PREMIUM“

MIT WALDPILZEN, BEGLEITET VON SARDINISCHER FREGOLA

MIT APFEL UND TROCKENFRÜCHTEN

SILVESTER 2017

VIENNETTA-SCHOKO-KAFFEE

KAFFEE UND SÜSSSPEISEN

•

SAUMON MARINÉ

AVEC SAUCE À LA MOUTARDE, FENOUIL ET BETTERAVE

CONSOMMÉ DE BOEUF

AVEC OIGNON CONFIT ET TAPIOCA

COQUILLES SAINT-JACQUES

ACCOMPAGNÉES DE PURÉE DE MAÏS

VEAU PREMIUM,

CHAMPIGNONS SAUVAGES, FRÉGOLA SARDA,

POMME ET DES FRUITS SECs

NOUVEL AN 2017

VIENNETA CHOCO-CAFÉ

CAFÉ ET PETITS FOURS



#PORTOBAY



SHARE WITH US !!