

31 DEC

HAPPY NEW YEAR

BOM ANO NOVO
GLÜCKLICHES NEUES JAHR
BONNE ANNÉE



BY VILA PORTO MARE



MENU

> LOWER LOBBY <

CREAM OF LEEK
WITH OYSTER POACHED IN CHAMPAGNE,
EMULSION OF CRÈME FRAICHE WITH CAVIAR

FOIE GRAS MI CUIT,
AROMATIC LEAF SPROUTS, TROPICAL FRUITS
& SYMPHONY OF SEAFOOD

BLUEFIN TUNA MEDALLIONS VERY LIGHTLY SEARED
WITH SESAME SEEDS, PRAWN KATAIFI,
SWEET AND SOUR PEPPERS WITH RED ONIONS
AND CREAM OF SWEET POTATOES FLAVOURED WITH SPICES

FLUTE OF SPARKLING ROSÉ WITH RASPBERRY SORBET

TOURNEDOS WELLINGTON WRAPPED IN PUFF PASTRY
WITH FOIE GRAS, FRESH WILD MUSHROOMS,
MADEIRA WINE REDUCTION FLAVOURED WITH BLACK TRUFFLES

ÉCLAIR AU NOGATIN,
PEACH AND PINEAPPLE COMPOTE AND TANGERINE SORBET

COFFEE AND PETIT FOURS

CREME DE ALHO FRANCÊS
COM OSTRAS ESCALFADAS EM CHAMPANHE,
EMULSÃO DE CRÈME FRAICHE COM CAVIAR

FOIE GRAS MI CUIT,
REBENTOS DE FOLHAS AROMÁTICAS, FRUTOS TROPICAIS
& SINFONIA DE MARISCOS

MEDALHÕES DE ATUM RABILHO
LIGEIRAMENTE CORADO COM SEMENTES DE SÉSAMO,
CAMARÃO KATAIFI, AGRIDOCE DE PIMENTOS COM CEBOLA ROXA
E CREME DE BATATA-DOCE COM ESPECIARIAS

FLUTE DE ESPUMANTE ROSÉ
COM SORVETE DE FRAMBOESA

TORNEDÓ WELLINGTON
ENVOLTO EM MASSA FOLHADA COM FOIE GRAS,
COGUMELOS FRESCOS SILVESTRES,
MOLHO DE REDUÇÃO DE VINHO MADEIRA PERFUMADO COM TRUFA PRETA

ÉCLAIR AU NOGATIN,
COMPOTA DE PÊSSEGO E ANANÁS E SORVETE DE TANGERINA

CAFÉ E PETIT FOURS

LAUCHCREMESUPPE
MIT IN CHAMPAGNER POCHIERTER AUSTER
UND EMULSION AUS KAVIAR UND CREME FRECHE

GÄNSELEBERPASTETE „MI CUIT“
MIT KRÄUTERSPROSSEN, EXOTISCHEN FRÜCHTEN
& MEERESFRÜCHTESYMPHONIE

ZART GEBRATENE MEDAILLONS VOM ROTEN THUN
MIT SESAMSAMEN, GARNELEN IM KATAIFI-TEIG,
SÜSSSAUREN PAPRIKAS MIT ROTEN ZWIEBELN
UND SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT GEWÜRZEN

FLÖTE ROSÉ-SCHAUMWEIN MIT HIMBEERSORBET

FILET WELLINGTON IN GÄNSELEBER-BLÄTTERTEIGHÜLLE
MIT FRISCHEN WALDPILZEN UND REDUZIERTER MADEIRAWEIN-SAUCE
MIT SCHWARZER TRÜFFEL

„ÉCLAIR AU NOGATIN“
MIT PFIRSICH-ANANAS-KONFITÜRE UND MANDARINENSORBET

KAFFEE UND PETIT FOURS

CRÈME DE POIREAUX,
HÛÎTRE POCHÉE AU CHAMPAGNE,
ÉMULSION DE CRÈME FRAICHE ET CAVIAR

FOIE GRAS MI-CUIT,
POUSSES D'HERBES AROMATIQUES, FRUITS TROPICAUX
& SYMPHONIE DE FRUITS DE MER

MÉDAILLONS DE THON ROUGE
LÉGÈREMENT ROUSSE AVEC DES GRAINES DE SÉSAME,
DES CREVETTES AU KADAÏF, DES POIVRONS AIGRE-DOUX AVEC
DES OIGNONS ROUGES ET DE LA CRÈME DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES

FLÛTE DE VIN MOUSSEUX ROSÉ
ET SORBET À LA FRAMBOISE

TOURNEDOS WELLINGTON À LA PÂTE FEUILLETÉE
AVEC DU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS SAUVAGES FRAIS,
SAUCE À LA RÉDUCTION DE VIN DE MADÈRE
PARFUMÉE À LA TRUFFE NOIRE

ÉCLAIR À LA NOUGATINE,
COMPOTE DE PÊCHE ET ANANAS ET SORBET À LA MANDARINE

CAFÉ ET PETIT FOURS



#PORTOBAY     



SHARE WITH US !!