

31 DEC

HAPPY NEW YEAR

BOM ANO NOVO  
GLÜCKLICHES NEUES JAHR  
BONNE ANNÉE



BY VILA PORTO MARE



MENU

> MED RESTAURANT <

AMUSE BOUCHE

INSPIRATION AND CREATIVITY OF THE CHEF

WILD SMOKED SALMON CONFIT

IN OLIVE OIL AT LOW TEMPERATURE, POTATO SALAD  
WITH CRÈME FRAICHE, CRUNCHY DILL AND STURGEON CAVIAR

CONSOMMÉ OF PHEASANT EN CROUTE

WITH BLACK TRUFFLES, QUAIL EGG, BLANCHED VEGETABLES  
FLAVOURED WITH VERDELHO MADEIRA WINE

JOHN DORY FILLET

WITH SUN-DRIED TOMATOES AND SPINACH,  
RED CARABINEIRO PRAWNS AND FRESH PEA PURÉE

LEMON SORBET WITH CHAMPAGNE

TOURNEDOS ROSSINI AND VEAL CHEEK CONFIT,  
"ISLAND CHEESE" TORTELLINI, FOAM OF TRUFFLES  
AND MADEIRA WINE REDUCTION

INFUSION OF TWO CHOCOLATES,  
CARAMELIZED COCONUT, RASPBERRY AND PASSION FRUIT SORBETS

COFFEE AND PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

INSPIRAÇÃO E CREATIVIDADE DO CHEFE

SALMÃO SELVAGEM FUMADO E CONFITADO

EM AZEITE A BAIXA TEMPERATURA, SALADINHA DE BATATA  
COM CREME FRAICHE, ENDRO CROCANTE E CAVIAR ESTURJÃO

CONSOMMÉ DE FAISÃO EN CROUTE

COM TRUFAS PRETAS, OVO DE CODORNIZ, BLANCHE DE LEGUMES  
AROMATIZADO COM VINHO MADEIRA VERDELHO

FILETE DE PEIXE GALO

COM TOMATE SECO E ESPINAFRES, CAMARÃO VERMELHO CARABINEIRO  
E PURÉ DE ERVILHAS

SORVETE DE LIMÃO COM CHAMPANHE

TOURNEDÓ ROSSINI E BOCHECHA DE VITELA CONFITADA,  
TORTELLINI DE "QUEIJO DA ILHA",  
ESPUMA DE TRUFAS E REDUÇÃO DE VINHO MADEIRA

INFUSÃO DE DOIS CHOCOLATES,

COCO CARAMELIZADO, SORVETES DE FRAMBOESA E MARACUJÁ

CAFÉ E PETIT FOURS

AMUSE-BOUCHE

NACH INSPIRATION UND KREATIVITÄT DES KÜCHENCHEFS

GERÄUCHERTER,

IN OLIVENÖL BEI NIEDRIGER TEMPERATUR CONFIERTER WILDLACHS,  
BEGLEITET VON EINEM KLEINEN KARTOFFELSALAT  
MIT CREME FRAICHE, KNUSPRIGEM DILL UND STÖRKAVIAR

CONSOMMÉ MIT FASAN „EN CROÛTE“,

SCHWARZER TRÜFFEL UND WACHTELEI, BEGLEITET VON BLANCHIERTEM  
GEMÜSE MIT MADEIRAWEIN AUS GOUVEIO-TRAUBEN

FILET VOM PETERSFISCH

MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SPINAT, BEGLEITET VON ROTEN  
RIESENGARNELEN UND ERBSENPÜREE

ZITRONEN- SORBET MIT CHAMPAGNER

TOURNEDOS ROSSINI UND KONFIERTES KALBSBÄCKCHEN,  
BEGLEITET VON TORTELLINI MIT TRADITIONELLEM HARTKÄSE  
DER AZOREN, TRÜFFELSCHAUM UND REDUZIERTER MADEIRAWEIN-SAUCE

ZWEI-SCHOKOLADEN-INFUSION

MIT KARAMELLISIERTEM KOKOS, HIMBEER- UND MARACUJA-SORBET

KAFFEE UND PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

INSPIRATION ET CRÉATIVITÉ DU CHEF

SAUMON SAUVAGE FUMÉ ET CONFIT

DANS DE L'HUILE D'OLIVE À BASSE TEMPÉRATURE,  
AVEC UNE SALADE DE POMME DE TERRE À LA CRÈME FRAÏCHE,  
ANETH CROUSTILLAN ET CAVIAR D'ESTURGEON

CONSOMMÉ DE FAISAN EN CROÛTE,

TRUFFES NOIRES, OEUF DE CAILLE, BLANCHE DE LÉGUMES  
AROMATISÉ AU VIN DE MADÈRE VERDELHO

FILET DE SAINT-PIERRE À LA TOMATE SÉCHÉE

ET AUX ÉPINARDS, CREVETTES ROUGES ET PURÉE DE PETITS POIS

SORBET AU CITRON ET CHAMPAGNE

TOURNEDOS ROSSINI

ET JOUE DE VEAU CONFITE, TOTELLINI AUX FROMAGE DES AÇORES,  
MOUSSE À LA TRUFFE ET RÉDUCTION DE VIN DE MADÈRE

INFUSION DEUX CHOCOLATS,

NOIX DE COCO CARAMELISÉE, SORBET FRAMBOISE  
ET FRUIT DE LA PASSION

CAFÉ ET PETIT FOURS



---

#PORTOBAY



SHARE WITH US !!