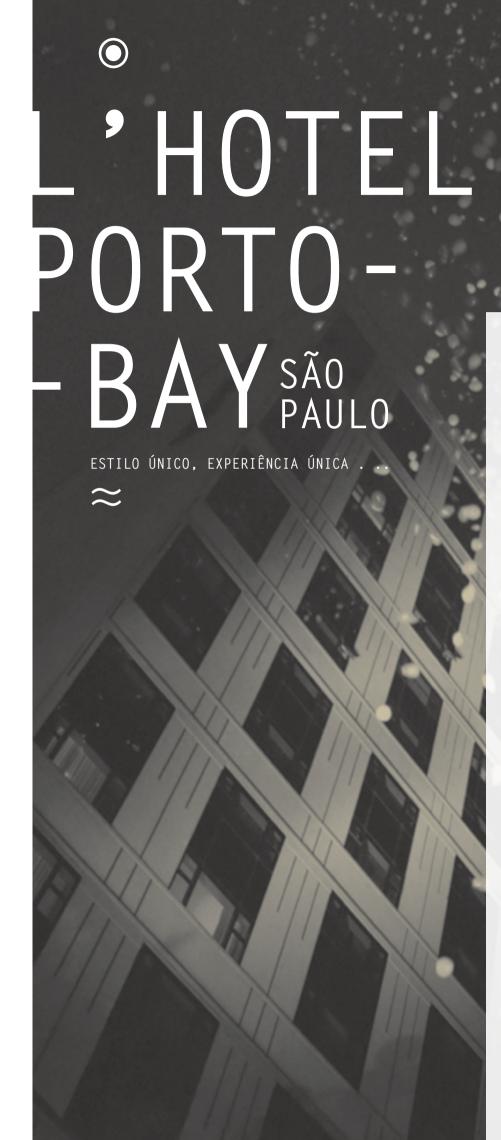


FELIZ ANO NOVO !!

L. HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO



LOCALIZADO NA ALAMEDA CAMPINAS,

A 50 METROS DA AVENIDA PAULISTA,

O L'HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO

PERMITE A VOCÊ VIVENCIAR MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

O REQUINTE DESTE HOTEL COM ESTILO EUROPEU,

CONCILIA-SE COM UMA EXIGENTE QUALIDADE

DE SERVIÇO E CONFORTO.

L'HOTEL PORTOBAY É UM HOTEL BOUTIQUE 5 ESTRELAS

QUE POSSUI 84 APARTAMENTOS, RESTAURANTE, SPA,

PISCINA COBERTA CLIMATIZADA, ACADEMIA,

LOUNGE E BAR. UM ESTILO ÚNICO, QUE TRANSFORMA

### GLAMOUR E SOFISTICAÇÃO PARA UM RÉVEILLON INESOUECÍVEL

SIMPLES MOMENTOS EM EXPERIÊNCIAS MEMORÁVEIS.

UMA REVOADA DE BALÕES BRANCOS PROMETE DISPUTAR A ATENÇÃO DOS FOGOS DE ARTIFÍCIO DURANTE O RÉVEILLON NA AVENIDA PAULISTA DESTE ANO. A AÇÃO FARÁ PARTE DA GRANDE FESTA DE VIRADA DE ANO QUE O L'HOTEL PORTOBAY SÃO PAULO REALIZARÁ. A NOITE COMEÇARÁ COM UMA SOFISTICADA CEIA SERVIDA E PREPARADA PELO CHEF LUIZ PINHEIRO QUE INCLUI ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES, SUCOS NATURAIS E HARMONIZAÇÃO COM ESPUMANTE CHANDON BRUT NACIONAL DURANTE O JANTAR. EM SEGUIDA, UM DJ PROMETE AGITAR A CHEGADA DE 2018 EM UMA FESTA OPEN BAR COM APEROL, VODKA IMPORTADA, WHISKY 12 ANOS, ENERGÉTICO, ESPUMANTE NACIONAL, CAIPIRINHA, ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES E SUCOS NATURAIS. DURANTE A VIRADA, UMA BABY CHANDON SERÁ OFERECIDA PARA BRINDAR O NOVO ANO ENQUANTO OS BALÕES REPLETOS DE DESEJOS E BOAS VIBRAÇÕES SOBREVOARÃO A FAMOSA AVENIDA PAULISTANA.

# MENU DE RÉVEILLON

31 DEZEMBRO . HORÁRIO : 21H3O ÀS O3HOO (BUFFET ATÉ À O1HOO)

ATRAÇÃO : INÍCIO DO JANTAR COM MÚSICA AO VIVO E FESTA COM DJ,

ABERTURA DA PISTA ÀS 23HOO COM 4 HORAS DE OPEN BAR\*,

REVOADA DE BALÕES E BABY CHANDON\*\* PARA BRINDAR À MEIA NOITE
++ MESAS PERSONALIZADAS, DECORAÇÃO ESPECIAL PARA CEIA DE RÉVEILLON E FESTA . ESTACIONAMENTO CORTESIA

#### PEIXES E FRUTOS DO MAR ≈

#### QUEIJOS E FRIOS NOBRES ≈

## SALADAS E ENTRADAS

TARTAR DE LAGOSTA COM ABACATE

DUO DE MEXILHÃO E LULA AO MOLHO CAMPANHA

GRAVLAX DE SALMÃO COM CREME DE GENGIBRE

CARPACCIO DE POLVO COM ALCACHOFRA CONFITADA AO VINAGRETE DE ROMÃ

CAMARÕES SALTEADOS ACOMPANHADOS POR SHIMEJI ASSADO

SALMÃO RECHEADO COM FRUTOS DO MAR GRANA PADANO COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO E MEL TRUFADO

CARPACCIO DE CARNE COM COGUMELOS FRESCOS E LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO

PÉTALAS DE PRESUNTO PARMA

QUEIJO GOUDA COM MANGA CARAMELIZADA

ROSBIFE DE FILÉ MIGNON COM MOSTARDA DIJON

QUEIJO BRIE COM GELEIA ARTESANAL DE LARANJA

SALAME ITALIANO COM LIMÃO SICILIANO CURADO EM SALMOURA

MUÇARELA DE BÚFALA AROMATIZADA AO PESTO DE MANJERICÃO E PIÑOLI CROCANTE SALADA DE RÚCULA COM LASCAS DE PARMESÃO, CHIPS DE PRESUNTO PARMA E TOMATE CONFIT

SALADA CAESAR COM PATO DEFUMADO DESFIADO

SALADA DE BACALHAU COM GRÃO DE BICO E TAPENADE DE AZEITONAS

SALADA DE RISONI COM RICOTA DEFUMADA, ERVILHAS FRESCAS E TOMATE CEREJA

SALADA DE ASPARGOS FRESCOS COM PALMITO PUPUNHA AO VINAGRETE DE BETERRABA

SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES GRELHADOS

SALADA CAPRESE COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO F MFI

TRADICIONAL SALADA DO CHEF COM CAMARÕES FLAMBADOS

RADICCHIO COM GORGONZOLA E NOZES TOSTADAS

BERINJELA MARINADA COM ERVAS

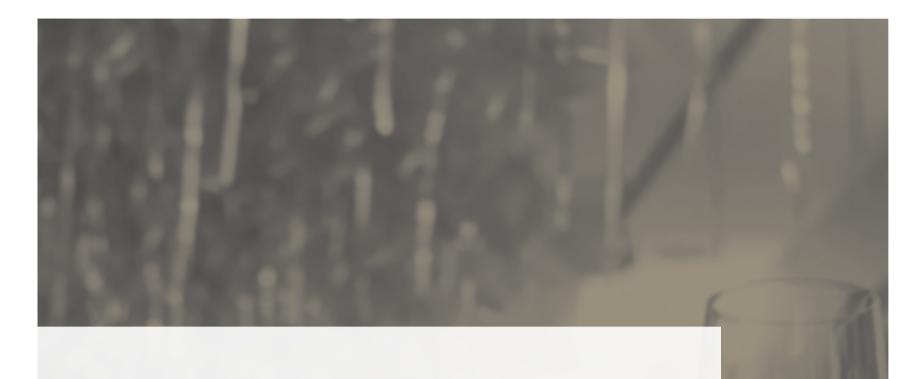
PANZANELLA

QUICHE DE COGUMELOS COM QUEIJO CHÈVRE

BOUQUET DE FOLHAS VERDES E ROMÃ

\*\* BABY CHANDON BRUT 187ML (1 GARRAFA POR PESSOA)

<sup>\*</sup> APEROL, VODKA IMPORTADA, WHISKY 12 ANOS, ENERGÉTICO, ESPUMANTE NACIONAL, CAIPIRINHA, ÁGUAS NACIONAIS, REFRIGERANTES E SUCOS NATURAIS.



## PRATOS ≈

## BUFFET DE ≈

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON COM FOIE GRAS GRELHADO AO MOLHO DE VINHO MARSALA

CARRÉ E PALETA DE CORDEIRO ASSADOS EM CROSTA DE ERVAS AO MOLHO DE HORTELÃ FRESCA

SALMÃO EM CROSTA DE QUINOA REAL AO MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR E MARACUJÁ

BACALHAU ASSADO COM BATATAS NOVAS E TOMATE CEREJA À PROVENÇAL

CONGRIO ROSA GRELHADO AO MOLHO DE ALHO PORÓ

DUO DE CAMARÃO E VIEIRAS CROCANTES AO MOLHO DE COCO E ERVA DOCE

PATO CONFIT AO MOLHO DE CAJU

LINGUINI AO BISQUE COM LAGOSTIM E ERVAS FINAS

RAVIÓLI ARTESANAL DE QUEIJO BRIE AO MOLHO CHAMPAGNE E CASTANHA DE CAJU

ARROZ COM GRÃOS DE MOSTARDA

BATATA DAUPHINOISE AO AZEITE TRUFADO

LEGUMES À PRIMAVERA

TRADICIONAL SOPA DE LENTILHA E VEGETAIS BRUNOISE SELEÇÃO DE VERRINES

BROWNIE DE CHOCOLATE COM CALDA DE DAMASCO

TORTA DE NOZES

MIL FOLHAS DE BANANA CARAMELIZADA

CHEESECAKE COM GELEIA DE JABUTICABA

CRÈME BRULÉE DE BAUNILHA E CAPPUCCINO

DUO DE COCO E SAVOIARDI

MERENGUE DE FRUTAS TROPICAIS

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

TARTELETTE DE FRUTAS DA ESTAÇÃO E ROMÃ

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM CALDA DE MARACUJÁ

TRUFAS DE LIMÃO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

TORTA DE FRUTAS SILVESTRES

TRADICIONAL PUDIM DE LEITE

PANACOTA DIET DE GRAVIOLA COM COULIS DE AÇAÍ (ZERO LACTOSE)

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

VALOR: R\$ 800,00
POR PESSOA COM ÁGUAS
NACIONAIS, REFRIGERANTES,
SUCOS NATURAIS
E HARMONIZAÇÃO COM ESPUMANTE
CHANDON BRUT NACIONAL DURANTE
O JANTAR

CRIANÇAS:

0 A 5 ANOS CORTESIA 6 A 11 ANOS R\$ 350,00 CADA

(TAXAS INCLUSAS)

#### VALORES ESPECIAIS COM HOSPEDAGEM\*:

(COM CAFÉ DA MANHÃ SERVIDO NO TREBBIANO RISTORANTE)

SUITE LUXO DUPLO R\$ 3.150,00

SUITE LUXO INDIVIDUAL R\$ 2.350.00

EXECUTIVO DUPLO R\$ 2.450,00

EXECUTIVO INDIVIDUAL R\$ 1.650,00

\*SERÁ ACRESCENTADO 5% DE ISS