

# Menu de Fim de Ano 2024

*Pequenas surpresas para despertar o apetite*

*Tempura de Choco com Milho Frito.*

*Toastinha de Carpaccio de Bovino*

*Beringela com Queijo de Ervas*

~~~~~O~~~~~

*Ceviche de Atum Marinado com Manga e Maracujá.*

~~~~~O~~~~~

*Ravioli Artesanal com Gamba e Lagosta Salteada*

*Acompanhado de Picadinho de Mamão Picante.*

~~~~~O~~~~~

*Filet de Black Angus em Redução de Tâmaras*

*Servido com uma Tartlette de Legumes Gratinados.*

~~~~~O~~~~~

*Dueto de Chocolate Branco e Negro com Papaya e Romã*

*Preço P/Pax 65.00€*

*Opção Bebidas +15€ 0,375 L Vinho Tinto ou Branco Raposinha ou  
3 Refrigerantes ou 3 Cervejas Água Mineral e Café*

# New Years Eve Menu 2024

## KITCHEN GREETINGS

*Cuttlefish Tempura with Fried Corn*  
*Beef Carpaccio on Toast*  
*Roasted Eggplant with Herb Cheese*



*Marinated Tuna Ceviche with Mango and Passion Fruit*



*Fresh Ravioli with Prawns and Sautéed Lobster*  
*Spicy Diced Papaya Garnish*



*Black Angus Fillet on Date Reduction*  
*Served with Vegetable Gratin Tartlette.*



*White and Dark Chocolate Duo with Papaya and Pomegranate*

*Price per Person: 65.00€*

Option Drinks + 15€ 0,375 L Red or White Wine Raposinha or 3 Soft Drinks or  
3 Beer, Mineral Water and Coffee