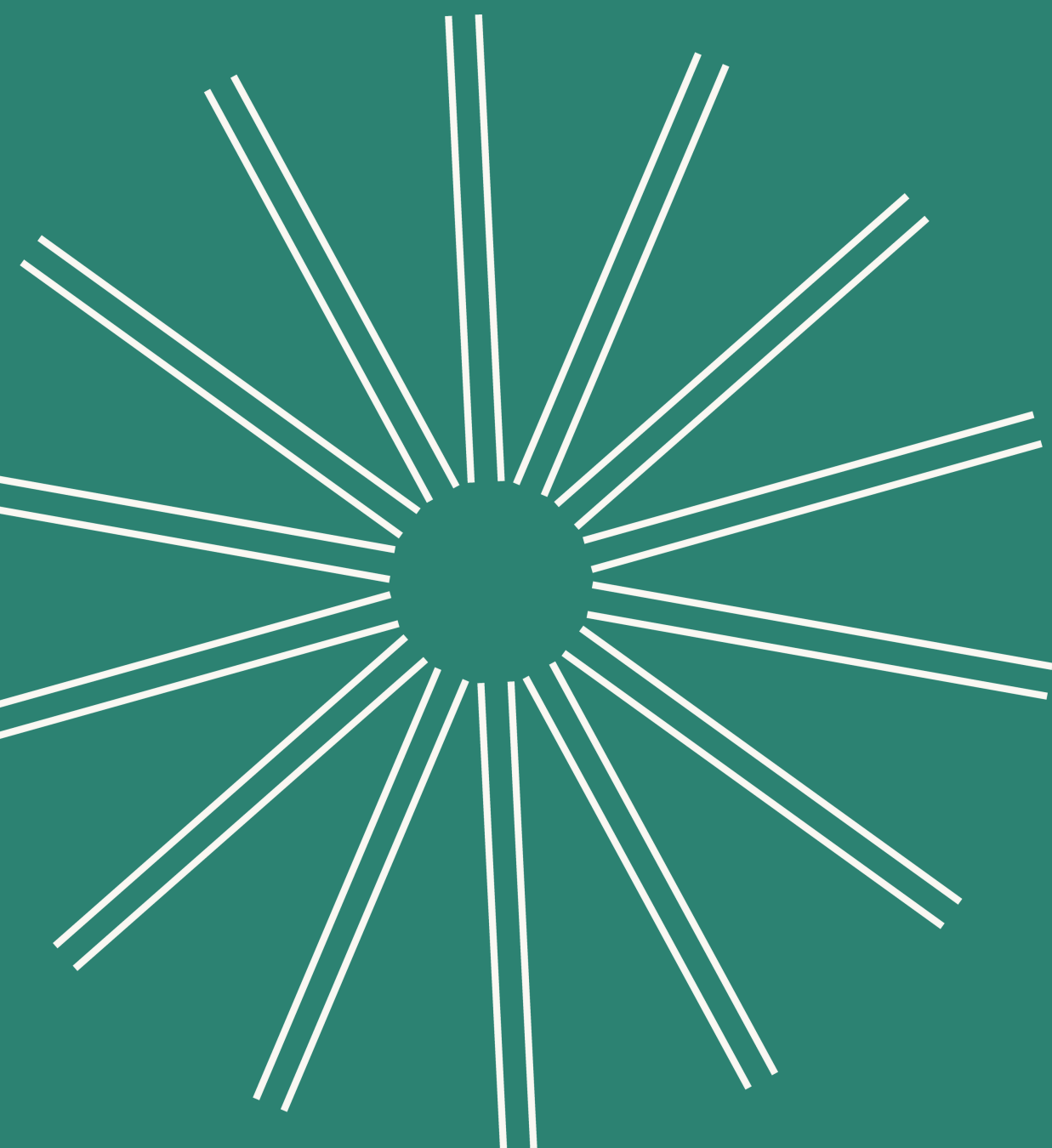


ADDVERSO

RESTAURANTE

HA
PPY
NEW
YEAR!



VÉSPERA DE ANO NOVO

BY CHEF JOÃO DIAS

31DEZ

Um jantar de gala onde a gastronomia,
o requinte e a celebração se encontram para dar as
boas-vindas ao novo ano com elegância e sabor.

Amuse-bouche

Um início vibrante e leve, que desperta o paladar com frescura atlântica e perfume de especiarias.

Atum fresco em chermoula com notas cítricas e ervas aromáticas

Entrada

Textura e intensidade em harmonia — uma fusão de elegância e sabor contemporâneo

Tártaro de novilho Black Angus em tramezzini crocante

Prato Principal

Um prato que combina o melhor do mar e da terra, com delicadeza, cremosidade e aroma de manteiga atlântica.

Garoupa e Vieira corada em manteiga dos Açores, sobre puré de alho francês e mini bimi

Uma pausa refrescante que prepara o paladar para o próximo momento gastronómico.

Granité cítrico com toque de espumante

Um prato de assinatura — rico, intenso e indulgente, a expressão máxima da sofisticação da noite.

Lombo de boi e foie gras sobre cantarelos, cremoso de batata violeta e jus de vinho do porto

Sobremesa

Um final aromático e equilibrado, que une frescura, leveza e doçura em perfeita harmonia.

Tarte Mascavada com sorbet de limão e espuma de hortelã



Informações do Evento

Horário

19:30 - 00h30

Este serviço inicia para todos os clientes em simultâneo às 19:30

Preço

130€/pessoa

- Gratuito para crianças até aos 3 anos e
- Redução de 40% para crianças dos 4 aos 11 anos.
- Bebidas excluídas
- Música ao vivo com Sophia Tavares
- Oferta de Espumante e Passas

Características do Menu

Reserva com depósito de 50% do valor total no momento da reserva. O restante valor deverá ser pago até 7 dias antes do evento.

Em caso de alergia ou intolerância alimentar, solicitamos informação no momento da reserva.

Políticas de Cancelamento

Depósitos são não-reembolsáveis, aplicando-se gastos de 100% em caso de cancelamento ou não comparência.

Reservas

info@timbreheroismo.com
+351 220123520

