

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

JANTAR RÉVEILLON  
31 DEZEMBRO



**ENTRADA**

TÁRTARO DE WAGYU COM TRUFA,  
CREMOSO DE TOPINAMBUR E CAVIAROLI

O LAVAGANTE E A VIEIRA NUM CALDO DE LEGUMES  
DO MAR

**PRATO PRINCIPAL PEIXE**

O PEIXE GALO COM O CARANGUEJO REAL,  
BRIOCHE DE SPIRULINA, SPONGEE DE FUNCHO,  
SALSIFIS COM ESPARGOS E MOLHO DE AÇAFRÃO  
COM CHAMPANHE E CAVIAR

**PRATO PRINCIPAL CARNE**

LOMBINHO DE VITELA DE LEITE E PRESUNTO DE VACA,  
RISOTTO ACQUERELLO ENVELHECIDO DE PASTINACA,  
FOIE GRAS, FRUTOS VERMELHOS E GIROLLES

**SOBREMESA**

TARTELETE DE HIBISCOS, ARANDOS, SABUGUEIRO E  
BOLO DE STEVIA COM HORTELÃ

**BEBIDAS**

VINHO BRANCO E TINTO, SELEÇÃO DO SOMMELIER  
CERVEJA, REFRIGERANTES, ÁGUAS  
CAFÉ OU CHÁ



200€

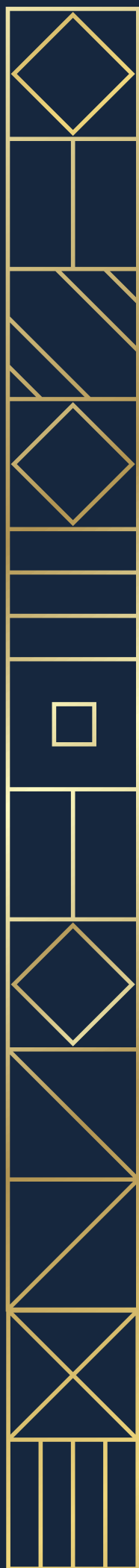
Preço por pessoa,  
com bebidas  
IVA INCLUÍDO

BENSAUDE HOTELS  
- COLLECTED -  
AZOREAN  
HOSPITALITY  
\*  
SINCE 1959

GRAND HOTEL  
- AÇORES · ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bhc.pt | BENSUADEHOTELS.COM/GHAA

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 26/2016 de 9 de junho e anexo II do regulamento ce n.º 1169/2011 de 25 de outubro) Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.



NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

NEW YEAR'S EVE DINNER  
DECEMBER 31



**STARTERS**

WAGYU TARTARE WITH TRUFFLE,  
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, AND CAVIAROLI

EUROPEAN LOBSTER AND SCALLOP  
IN A SEA VEGETABLE BROTH

**FISH MAIN COURSE**

JOHN DORY WITH KING CRAB, SPIRULINA BRIOCHE,  
FENNEL SPONGE, SALSIFY WITH ASPARAGUS,  
AND SAFFRON SAUCE WITH CHAMPAGNE  
AND CAVIAR

**MEAT MAIN COURSE**

VEAL TENDERLOIN AND BEEF PROSCIUTTO,  
AGED ACQUERELLO PARSNIP RISOTTO, FOIE GRAS,  
RED BERRIES, AND GIROLLES

**DESSERT**

HIBISCUS, CRANBERRY, AND ELDERFLOWER TARTLET,  
AND STEVIA AND MINT CAKE

**DRINKS**

WHITE AND RED WINE, SOMMELIER'S SELECTION  
BEER, SOFT DRINKS, WATER  
COFFEE OR TEA



200€

Price per person,  
with drinks  
VAT INCLUDED

BENSAUDE HOTELS  
COLLECTION  
AZOREAN  
HOSPITALITY  
\*  
SINCE 1959

GRAND HOTEL  
- AÇORES - ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bhc.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/GHAA

The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation EC #1169/2011 of October 25) The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.

