Réveillon

2027

JANTAR 31 DEZEMBRO 2026

Balcony

RESTAURANT
19H30 - 03H00

ENTRADA FRIA
Salada de peito de pato fumado com espargos brancos, ananás assado e molho "muhammara" (molho de pimentos/nozes/romã)

SOLAR DAS BOUÇAS ALVARINHO

ENTRADA QUENTE
Consomê de perdiz e seus pastéis recheados com mescla de cogumelos selvagens e aroma de moscatel

CHOCAPALHA RESERVA ROSÉ

PEIXE
Lombo de bacalhau em crosta de tomate, suas bochechas em delicado arroz com salicórnias, caviar negro e azeite DOP de clorofila

QUINTA DO CRASTO SUPERIOR

CARNE
Medalhão de vitela de leite em crocante de panko e ervas frescas, puré de milho e suas texturas (maçaroca baby), "batata Jackson" e molho de brandy e foie-gras

TERRAS DE GRIFO GRANDE RESERVA 2017

SOBREMESA
Cappuccino de "3 leites", gel de ginja

MOSCATEL ROXO 20 ANOS

50,00€
MENU INFANTIL
CRIANÇAS
DOS 5 - 11 ANOS

180,00€
CRIANÇAS
DOS 12 - 17 ANOS

250,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 4 ANOS

Preços com IVA incluído. Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

GRAND HOTEL AÇORES · ATLÂNTICO

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

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 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 sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.