

2024
NEW YEAR
25

JANTAR DE GALA . CASINO TN

COCKTAIL APERITIVO

Espargos verdes em presunto, espuma de queijo S. Jorge 12 meses
Arancini de boletos, emulsão de trufa, ouro
Corneto de parfait de fígado de frango e foie gras,
compota de araçaís caramelizados
Mini hamburger de abrótea em tempura, pickle caseiro, molho tártaro
Seleção de ostras ao natural e gratinadas
Mesa de queijos, enchidos regionais e nacionais

ENTRADA

Cocktail de gambas, lagosta e sapateira

Molho cocktail, cremoso de abacate, manga e pepino
Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Branco 2015

PEIXE

Coulbiac de lírio e mousse de vieiras

Bimi, molho de manteiga, limão e caviar
TROIS Fernão Pires Curtimenta 2021 Branco

CARNE

Lombo de novilho Angus "Rossini"

Cremoso de batata e trufa preta Périgord,
cogumelos selvagens, jus de Vinho do Porto
Mouchão Tinto 2015

PRÉ- SOBREMESA

Tangerina

gin dos Açores
Champagne Vranken Demoiselle

SOBREMESA

Chocolate negro do Equador

Fava tonka, especiarias, aguardente velha do Pico
Porto Rozés +40 Anos

CAFÉ E PETIT FOURS

A CEIA

Leitão assado
Caldo verde

Salada de quinoa, brócolos, laranja, romã e pinhão
Gambas cozidas, aioli de açafrão
Pregos do lombo em bolo lêvedo, manteiga
de alho e cebola caramelizada
Crocantes de cozido, alheira e morcela regional
Mesa de queijos, enchidos regionais e nacionais
Seleção de pão variado
Chocolate de São Tomé, maracujá, baunilha
Limão galego
Fruta laminada

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
**AZOREAN
HOSPITALITY**
*
" SINCE 1935 "



T: +351 296 549 090 | tngh@bhc.pt
BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH

Bebidas leves e uma ampla seleção de grandes vinhos
e champagne escolhida pela nossa Equipa de Vinhos

2024
NEW YEAR
25

GALA DINNER . CASINO TN

APERITIF COCKTAIL

Green asparagus with prosciutto, 12 month aged S. Jorge cheese foam
Boletus mushroom arancini, truffle emulsion, gold
Cone of chicken liver and foie gras parfait, caramelized strawberry guava jam
Mini forkbeard burger in tempura, homemade pickle, tartar sauce
Selection of fresh or au gratin oysters
National and local charcuterie and cheese table

STARTER

Shrimp cocktail, lobster, and crab

Marie Rose dressing, avocado cream, mango, and cucumber
Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira Branco 2015

FISH

Greater amberjack and scallop mousse coulbiac

Tender-stem broccoli, caviar lemon butter sauce
TROIS Fernão Pires Curtimenta 2021 Branco

MEAT

Angus beef tenderloin "Rossini"

Creamed perigord black truffle potato,
wild mushrooms, Port wine jus
Mouchão Tinto 2015

PRE-DESSERT

Tangerine

Azores gin
Champagne Vranken Demoiselle

DESSERT

Dark chocolate from Ecuador

Tonka bean, spices, aged brandy from Pico
Porto Rozés +40 Anos

COFFEE AND PETIT FOURS

SUPPER

Roasted piglet
Kale soup

Quinoa salad with broccoli, orange, pomegranate, and pine nuts
Boiled shrimp, safflower aioli
Steak sandwich in Portuguese muffin, garlic butter, and caramelized onion
"Cozido", "alheira" and black pudding croquettes
National and Local charcuterie and cheese table
Assorted bread selection
Chocolate from São Tomé, passion fruit, and vanilla
Galician lemon
Sliced fruit

BENSAUDE HOTELS
- collection -
**AZOREAN
HOSPITALITY**
*
" SINCE 1935 "



T: +351 296 549 090 | tngh@bhc.pt
[BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH](https://bensaudehotels.com/tngh)

Light drinks and a wide selection of great wines
and champagne chosen by our Wine Team