

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

## JANTAR FIM DE ANO

31 DEZEMBRO

Restaurante Clipper

COCKTAIL NO JARDIM DE INVERNO ÀS 19H30

BUFFET NO SALÃO INSULANA ÀS 20H00

### SELEÇÃO DE FRIOS

Mousse de queijo do morro com alho e ervas  
Quiche de bacon e alho francês com queijo de S. Jorge  
Tataki de atum com sementes de sésamo, soja, gengibre e lima  
Lombo de salmão fumado com molho de mostarda e endro  
Camarões panados com maionese de lima e coentros  
Rosbife da vazia de novilho  
com molho de queijo creme e cebolinho  
Tábua de queijos, compotas regionais e frutos secos  
Seleção de enchidos dos Açores

### SALADAS

Salada de quinoa e beringela grelhada com especiarias  
Salada cremosa de batata com presunto e alcaparras  
Salada de couscous com cebola roxa, pepino,  
pimento vermelho e vinagrete de coentros  
Salada de verdes da horta com croutons e orégãos  
Salada de rúcula com figos secos,  
queijo de cabra, nozes e mel  
Salada de lulas com feijão frade e estragão  
Salada cítrica de camarão e abacate  
Salada de tomate cherry, pepino e azeitonas com queijo feta

### SELEÇÃO DE QUENTES

Bisque de camarão com pimento vermelho assado  
Polvo assado ao azeite e alho  
Lascas de bacalhau, cebola caramelizada  
e migas de alho e espinafres  
Medalhões de lombinho de porco com mel,  
mostarda Dijon e pimenta rosa  
Entrecôte de novilho com 21 dias de maturação  
e manteiga de alho com aromáticas  
Wellington de cogumelos e abóbora  
Batata Bretone assada com alecrim e alho  
Puré de batata-doce aromatizado com laranja  
Arroz de açafraão com sultanas e pinhões  
Esparregado de grelos perfumado com alho

### SOBREMESAS

Parfait de Ano Novo com laranja, chantilly e mirtilos  
Travessa de fatias douradas com geleia de canela  
Torta de laranja com sultanas  
Tarte de pera com vinho do Porto  
Verrines de pudim caramelizado  
de abóbora e coco  
Bolo red velvet de Natal  
Bolo-rei  
Espelho de fruta laminada

### CESTO DO PADEIRO

### BEBIDAS

Seleção de Vinho Branco e Tinto  
Cerveja, sumos e águas  
Café e chá

### ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE

### CEIA

Caldo verde, mini pregos e mini pães com chouriço

### ANIMAÇÃO DAS 23H00 ÀS 04H00

DJ Kesma

99€

por pessoa  
IVA INCLUÍDO

49€

Crianças dos 3 aos 8 anos  
IVA INCLUÍDO

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

## NEW YEAR'S EVE DINNER

DECEMBER 31

Clipper Restaurant

COCKTAIL IN THE WINTER GARDEN AT 7:30 PM

BUFFET AT INSULANA HALL AT 8 PM

### CHILLED SELECTION

Morro cheese mousse with garlic and herbs  
Bacon and leek quiche with S. Jorge cheese  
Tuna tataki with sesame seeds, soy, ginger, and lime  
Smoked salmon fillet with mustard and dill sauce  
Breaded shrimp with lime and cilantro mayonnaise  
Roast beef sirloin with cream cheese and chive sauce  
Cheese platter with regional jams and dried fruits  
Selection of Azorean cured meats

### SALADS

Quinoa and grilled eggplant salad with spices  
Creamy potato salad with prosciutto and capers  
Couscous salad with red onion, cucumber, red pepper, and  
cilantro vinaigrette  
Garden greens salad with croutons and oregano  
Arugula salad with dried figs, goat cheese, walnuts, and honey  
Squid salad with black-eyed peas and tarragon  
Citrus shrimp and avocado salad  
Cherry tomato, cucumber, and olive salad with feta cheese

### HOT SELECTION

Shrimp bisque with roasted red pepper  
Roasted octopus with olive oil and garlic  
Shredded cod with caramelized onions  
and breaded garlic spinach  
Pork tenderloin medallions with honey,  
Dijon mustard, and pink peppercorns  
21-day aged beef entrecôte  
with garlic and aromatic herb butter  
Mushroom and pumpkin Wellington  
Baked Breton potatoes with rosemary and garlic  
Sweet potato puree flavored with orange  
Saffron rice with sultanas and pine nuts  
Turnip greens purée scented with garlic

### DESSERTS

New Year's Parfait with orange,  
whipped cream, and blueberries  
Platter of golden slices with cinnamon jelly  
Orange tort with sultanas  
Pear pie with Port wine  
Pumpkin and coconut caramelized pudding verrines  
Christmas Red Velvet cake  
King cake  
Sliced fruit

### BAKER'S BASKET

### DRINKS

Red and White Wine Selection  
Beer, juices, and bottled water  
Coffee and tea

### SPARKLING WINE AND RAISINS AT MIDNIGHT

### SUPPER

Kale soup, mini steak sandwiches,  
and mini chorizo bread

### ENTERTAINMENT FROM 11 PM TO 4 AM

DJ Kesma

99€

per person  
VAT INCLUDED

49€

Children ages 3 to 8  
VAT INCLUDED

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

**ALMOÇO ANO NOVO · NEW YEAR'S LUNCH**

1 JANEIRO · JANUARY 1

**Restaurante Clipper**

12H30 – 15H | 12 PM – 15 PM

**MENU**

Creme de aves com limão e salsa  
Risotto de camarão  
Rosbife, espinafres salteados e cremoso de batata  
Creme brulée de chá dos Açores

*Cream of poultry with lemon and parsley  
Shrimp risotto  
Roast beef, sautéed spinach and creamed potatoes  
Azorean tea crème brûlée*

**27€**

por pessoa | per person  
IVA INCLUÍDO | VAT INCLUDED

**22€**

Crianças dos 3 aos 8 anos  
Children ages 3 to 8  
IVA INCLUÍDO | VAT INCLUDED