Réveillon

2027

JANTAR **31 DEZEMBRO 2026**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

19H30 - 00H30

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

AMUSE BOUCHE
Tártaro de salmão fumado com cebolinho sobre tosta de massa sovada
e creme de mascarpone

ENTRADA
Carpaccio de polvo, aioli de pimento vermelho e abacate,
alcaparras crocantes e óleo de manjericão

OU

Creme de cogumelos, amêndoa crocante e óleo de caril

PRATO PRINCIPAL
Filete de linguado, brunesa de legumes com puré de beringela assada,
molho de peixe e pó de algas

OU

Medalhão de vazia dos Açores, puré de batata-doce, cogumelos em texturas,
jus de carne e crocante de queijo da Ilha

OU

Parmentier de batata-doce com guisado de lentilhas

SOBREMESA
Mil folhas desconstruído de manga e raspas de lima

Espumante para celebrar a entrada no novo ano

60,00€ POR PESSOA

Sem bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

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.