

# ALMOÇO DE ANO NOVO



HOTEL CASCAIS MIRAGEM  
HEALTH & SPA  
★★★★★

## AS ENTRADAS

Folhas verdes, alface roxa, frisada, rúcula selvagem, espinafre baby

Tomate-cereja confitado em azeite aromático, pepino laminado com flor de sal

Cenoura ralada com essência de limão, milho doce, beterraba cozida em cubos

Cebola roxa laminada, molhos cumberland, cocktail, maionese light, vinagrete e azeites nacionais

Camarão cozido ao natural com molho cocktail, sapateira recheada

Ostras ao natural com vinagrete de chalotas e limão siciliano

Salada do mar com romã e vinagrete de champagne

Salada de camarão e manga com hortelã, salada de pato curado com figos e vinho do Porto

Ceviche de corvina com maracujá, tártaro de mexilhão e camarão com maionese de lima

Ovos com abacate e ovas de truta, maionese de coentros, seleção de peixes fumados

Tábua de charcutaria ibérica, queijos tradicionais, seleção sushi e sashimi

Mini cones com tártaro de salmão e ova keta, colher de vieira grelhada com emulsão de citrinos

Crostini de foie gras mi-cuit com moscatel, blinis de salmão, crème fraîche e ovas de truta

Shot de manga e gengibre, shot de pepino, lima e manjerição

## PRATOS QUENTES

Crème de lavagante com aroma de Armagnac, consommé de aves com ravioli de legumes

Tamboril grelhado com emulsão de açafrão, mexilhões e legumes biológicos

Garoupa em beurre blanc de champagne, ovas de keta e cogumelos silvestres

Picanha grelhada com molho chimichurri, gratin dauphinois e espargos verdes grelhados

Seleção de salgados tradicional



## AS SOBREMESAS

Para fatiar: bolo ópera, marjolaine de pistachios, dacquoise de avelã, bolo sacher, toucinho do céu,

Pão de ló de mel, chiffon de cenoura com chocolate, marmoreado de queijo

Pastéis de nata, eclairs de café, paris brest praliné, tartes de chocolate, tartes de limão

Tartes de fruta, mil-folhas de banana, mil-folhas de crème pistache, crème brûlée de baunilha

Verrines: creme de manga, mousse cappuccino, mousse de chocolate, mousse de requeijão

Sobremesas quentes: crumble de maçã, berries cream, pudim de croissant

Seleção de frutas, paleta de queijos portugueses e estrangeiros, compotas caseiras e marmelada

Bolachas e cesto de pães regionais

## BEBIDAS

Seleção de vinhos Miragem, espumante nacional

Águas, refrigerantes, sumos e cafés

Preço por pessoa: €95,00

Crianças dos 0 aos 4 anos: €42,00

Crianças dos 5 aos 12 anos: €66,00

Restaurante Oásis, 01 de janeiro 2026,

Almoço das 13h00 às 16h00

Todos os valores acima mencionados incluem IVA à taxa legal em vigor.  
Para mais informações, disponibilidade, preços e condições,  
por favor contacte-nos através do número: 210 060 613  
ou e-mail: [reservations@cascaismirage.com](mailto:reservations@cascaismirage.com)