

# 2024

NEW  
YEAR

1 JANEIRO . JANUARY 1  
BALCONY RESTAURANT

19H00 às 22H00 . 7 PM TO 10 PM

**ENTRADAS** STARTERS

**Caldo de capão corado com legumes, açafrão e milho crocante** Baked capon soup with vegetables, safflower, and crispy corn

OU OR

**Empada de polvo com sabores regionais e curtumes da horta** Octopus empada with Island flavors and garden veggies

**PRATO PRINCIPAL** MAIN COURSE

**Peixe do mar dos Açores com carabineiro num cremoso de topinambur, algas e jus de bivalves** Azorean fish with scarlet prawn in creamy Jerusalem artichoke, seaweed, and jus of bivalves

OU OR

**Tornedó de novilho corado com arroz cremoso de cogumelos silvestres, fumados de porco preto, figo seco e foie-gras** Baked beef tournedos with creamy wild mushroom rice, smoked Iberian pork, dried fig, and foie-gras

**SOBREMESA** DESSERT

**Entremet de chocolate com gianduia e gel de ginja de Óbidos** Entremet de chocolate com gianduia and sour cherry gel from Óbidos

OU OR

**Fruta fresca da época** Fresh fruit of the season

Preço por pessoa, com bebidas | Price per person, with drinks

60€

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

Os pratos constantes da Carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos. (Informação de acordo com Decreto Lei nº 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de outubro)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

The dishes in the Menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. If you have food sensitivities or food allergies, please let us know if you want clarification about our products before making your request for food and drinks. (Information according to Decree Law #26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation EC #1169/2011 of October 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.

BENSAUDE HOTELS  
COLLECTION  
AZOREAN  
HOSPITALITY  
\* SINCE 1935 \*

GRAND HOTEL  
ACORES - ATLÂNTICO