

ESTD XVI

CASA
DA
CALÇADA

★★★★★



PASSAGEM DE ANO 2025

JANTAR ANO NOVO

Cocktail

Pão Brioche | Tártaro de Vaca Velha |
Gema de Ovo | Trufa

Truta Fumada | Espinafres | Gengibre

Vichyssoise de Alho-Francês | Crocante
de Massa Mãe | Presunto Regional

Rissol de Camarão Tigre | Alface-do-Mar
| Salicórnia

Chamuça de Couve Portuguesa |
Cogumelo Silvestre | Amêndoa

Couvert

Pão de Massa Mãe

Manteigas Marinhas

Focaccia de Tomate Confitado
e Alho Assado

Entrada

Salmão Balik | Folhas de Temporada |
Queijo Quark | Ovas Ikura

Peixe

Robalo | Açorda de Coentros | Amêijoas |
Espumante

Carne

Lombo de Novilho Wellington | Bimi |
Yorkshire Pudding | Batata Trufada

Sobremesa

Financier | Manteiga Noisette | Avelã |
Maracujá | Chocolate 72%

Ceia

Bifana & Prego Station

Tábua de Queijos Nacionais
e Internacionais

Caldo Verde

Seleção de Frutas Laminadas

Variedade de Cake Pops

Mini Natas de Frutos Vermelhos
e Caramelo Salgado

Bebidas

Welcome & Cocktail de Entrada

Porto Tónico com Alecrim
French 75
Romã & Hortelã

Durante o Jantar

Vinho Branco, Tinto e Rosé
Cerveja
Águas & Refrigerantes
Cafetaria

Open Bar

Cocktail Bar: Negroni | Old Fashioned |
Gin & Tonic Station
Vodka, Rum e Whiskies
Licoraria Tradicional
Brandy & Aguardente
Cerveja
Águas & Refrigerantes

BRUNCH DIA 1

Buffet Clássico

Seleção de Pão Rústico
Seleção de Pães Miniatura
Seleção de Croissants
Seleção de Viennoiseries
Seleção de Pães Miniatura
Tartes e Bolos Fit da Nossa Pastelaria
Seleção de Compotas Caseiras e Mel
Seleção de Charcutaria
& Fumados Regionais
Seleção de Queijos Nacionais
e Internacionais
Display de Salmão Fumado
com Acompanhamentos
Seleção de Manteigas com e sem Sal
Seleção de Frutas da Estação,
Laminadas e Inteiras
Seleção de Iogurtes Caseiros
Seleção de Cereais

Saladas e Entradas

Salada Caprese com Mozzarella
de Búfala
Camarão Salteado com Lima
Saladas Simples | Molhos: Vinaigrette,
Cocktail & Citronette
Carpaccio de Bacalhau, Pimento
e Azeitona Cobrançosa
Bola de Enchidos Regionais

Estação de Quentes

Ovos Mexidos
Bacon | Salsicha de Porco
Tofu Salteado com Soja e Couve
Pak Choi
Cogumelos Salteados | Tomate-Cereja
com Ervas Aromáticas

Pasta

Ravioli de Ricotta e Espinafres com
Molho de Tomate Fresco e Cebola Roxa

Prato Principal – Peixe

Salmão em Crosta de Ervas, Arroz
Selvagem e Molho de Alho e Aneto

Prato Principal – Carne

Roast Beef com Batatas às Ervas,
Legumes Assados e Molho Béarnaise

Sobremesas

Seleção de Queijos Nacionais
e Internacionais com Acompanhamentos
Arroz Doce
Tiramisù
Leite-Creme
Tarte de Amêndoa
Mousse de Chocolate e Noz-Macadâmia
Seleção de Frutas Laminadas