



**maat**

café & kitchen

# Réveillon

no maat Kitchen

[reservas@maatkitchen.pt](mailto:reservas@maatkitchen.pt)

## MENU

### AMUSE

Alho francês confitado, aioli do coral de sapateira ,  
pancetta

### ENTRADA

Crudo de atum patudo, consomé de jamón, galette e  
cremoso de gema trufada

### PRATOS PRINCIPAIS

Dourada do Mar, feijão de sete anos em molho soubisse,  
alface cogolho grelhada, azeite de nudja

Tornedó de novilho Mertolenga, cogumelos juba de leão  
em barbecue caseiro, puré de topimambur, rábano  
negro

### LIMPA PALATO

Maça verde Saint Germain e gel de pepino

### SOBREMESA

Tarte de namelaka de doce de leite, pistacho e flores do  
bosque

**DJ 20:00 – 02:00**

**BRINDE AO ANO NOVO**

**CEIA - mini preguinhos**

**maat**

café & kitchen

## BEBIDAS

### Cocktail de Boas – Vindas

**Oliver Martin Doc Bairrada- Vinho Tinto - Frutado com notas de bagas vermelhas frescas. Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon.**

**Maritávora Douro- Vinho Branco - Elaborado com uvas provenientes de vinhas com 15 anos das castas Códéga do Larinho, Rabigato e Viosinho entre outras.**

Cerveja

Soft Drinks

Águas com e sem gás

Café e/ou Chá

Espumante para brindar à meia-noite

## OPEN BAR - Incluído

Vodka

Rum

Licores

Whisky - Da nossa seleção

Mojito

Caipirinha

Caipirosca

Cerveja

Porto tónico

Soft drinks

\* Open Bar: 00h00 – 02h00

[reservas@maatkitchen.pt](mailto:reservas@maatkitchen.pt)