



RÉVEILLON



COUVERT

Focaccia, pão de alfarroba e de sementes, manteiga de alho assado e ervas e tapenade de azeitona

Focaccia, Carob and seed bread, roasted garlic and herb butter and olive tapenade

AMUSE

Vieira braseada, puré de couve flor e espargos verdes

Braised scallop, cauliflower puree and green asparagus

ENTRADA / STARTER

Mil folhas de salmão em gravlax de beterraba

Salmon mille-feuille on beetroot gravlax

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Camarão tigre, arroz cremoso de bivalves e salicórnia

Tiger prawns, bivalve rice and samphire

&

Tornedó, foie gras, molho açai e batata dauphinoise

Tournedo, foie gras, açai sauce and dauphinoise potatoes

SOBREMESA / DESSERT

Bavaroise de ananás em texturas de *caramel salé*

Pineapple bavaroise in caramel salé textures

VINHOS / WINES

Lua Cheia em Vinhas Velhas, Vinho Branco

Lua Cheia em Vinhas Velhas, White Wine

&

Casa de Santar, Vinho Tinto

Casa de Santar, Red Wine

&

Porto Taylor Tawny



*OPÇÕES DE BAR ABERTO / OPEN BAR OPTION:

Gin Tanqueray Porto & Tonic Kir Royal Cuba Libre Gin & Tonic (tanqueray)

Margaritas, Mojitos, Caipirinhas, Wine brandy / OldBrandy.

Reservas / Bookings

reservas@terranovabypopuli.pt

Telefone / Phone Number

(+351) 218 877 395