

Reveillon Enogastronómico

by VITÓRIA STONE HOTEL

Jantar 5 Momentos

Servido no piso 0 e no 4º piso

Couvert

Manteiga de Paia do Toucinho
Manteiga de Lima e Poejo
Patê de Azeitona e Tomilho Bela-Luz

Pão Tradicional
Tostas Crocantes
Pão de Azeitonas

Magret de Pato

Tosta Crocante, Soja, Gengibre, lima, Pimento Picante e Mousse de Azeitona Verde
*Ancestral 2020, Fita Preta
Graça do Divor, Alentejo*

Tiborna com Barriga de Porco Preto

Pele Crocante e Texturas de Laranja
*Cellar Selection Rosé 2020, Herdade do Sobroso
Vidigueira, Alentejo*

Corvina

Duo de Batata Doce, Bulgur, Espargos verdes Salteados e Ar de Algas Marinhas
Esporão Reserva Branco Bio 2020, Herdade do Esporão. Reguengos de Monsaraz, Alentejo

Sorbet de Yuzo

Carré de Borrego

Batatinha Assada, Puré de Castanhas e Nozes, Cenoura Confitada e Molho de Ameixa d'Elvas
Monte da Bica Reserva 2017, Monte da Bica Montemor-o-Novo, Alentejo

Sobremesa

Arroz doce Cremoso frito em Panko
Gelado de Canela e Fava Tonka, Favo de mel e Pólen Pirata
*Late Harvest, Monte da Ravasqueira
Arraiolos, Alentejo*

Serviço de Cafeteria e Petit Fours

Infusões: Camomila e Lúcia Lima
Mini Merengues com Lima
Pastéis de Toucinho
Bombons Artesanais

Menu Enogastronómico Vegan

Servido no piso 0 e no 4º piso

Couvert

Manteiga com Flor de Sal
Manteiga de Lima e Poejo
Patê de Azeitona e Tomilho Bela-Luz

Pão Tradicional
Tostas Crocantes
Pão de Azeitonas

Tártaro de Abacate

Tosta Crocante, Cebola Roxa e Mousse de Manga
*Ancestral 2020, Fita Preta
Graça do Divor, Alentejo*

Tiborna com Puré de Castanhas

Espargos Salteados e Pistachio Caramelizado com Mel
*Cellar Selection Rosé 2020, Herdade do Sobroso
Vidigueira, Alentejo*

Tofu Panado

Duo de Batata Doce, Espargos verdes Salteados e Ar de Algas Marinhas
Esporão Reserva Branco Bio 2020, Herdade do Esporão. Reguengos de Monsaraz, Alentejo

Sorbet de Yuzo

Risotto

Abobora, Nozes e Lacas de Queijo Vegan
Monte da Bica Reserva 2017, Monte da Bica Montemor-o-Novo, Alentejo

Sobremesa

Arroz doce Cremoso frito em Panko
Gelado de Canela e Fava Tonka, Xarope de Tâmaras
*Late Harvest, Monte da Ravasqueira
Arraiolos, Alentejo*

Serviço de Cafeteria e Petit Fours

Infusões: Camomila e Lúcia Lima
Trufa com Tâmara Medjol e Chocolate Negro
Trufa com Pistachio e Coco

*Flute de Espumante e Passas
para brindar ao Novo Ano*

Quetzal Bruto, Quinta do Quetzal
Vidigueira, Alentejo

PERMANÊNCIA NO LOCAL ATÉ 01:00H
CARTA DE BAR DISPONÍVEL.

2022

HAPPY NEW YEAR

95,00 €

Jantar 5 Momentos. Preço por pessoa. Valor com IVA incluído. Pagamento no acto da reserva.

*Possibilidade opção Vegan

Reservas: book@vitoriastonehotel.com | +351 266 707 174

Vitória Stone
HOTEL