

Réveillon

SALÃO CRISTAL 2026

ILHA DE ANTEPASTOS

- Roast beef com tomates cereja assados
- Frios laminados: Copa lombo, Pastrami, salame italiano, presunto de parma e melão
 - Salmão Wellington com ovas de mujol
- Lombo de atum semi selado em crosta de gergelim e molho teriyake
- Torre de camarões cozidos ao molho de conhaque
 - Brie na massa filo com noz pecan
- Seleção de queijos finos: Tallegio, Comtè, Gorgonzola e Grana Padano com mel trufado
 - Terrine de queijo de cabra com frutas secas
 - Cesta de pães artesanais
 - Coalhada seca
 - Azeitonas marinadas
 - Homus tahine
 - Favo de mel com frutas vermelhas

SALADAS, CRUDOS E FRUTOS DO MAR

- Ostras frescas
- Mini burrata fresca com vinagrete de melão de romã, limão siciliano cristalizado, ervas e pistache
 - Steak tartar, emulsão trufada e cebola crispy
- Salada de kale, avocado, manga, nozes, vinagrete, gengibre e limão
 - Cuscuz marroquino, cerejas, frutas secas e castanha-de-caju
- Salada de lentilhas, bacalhau confitado, pimentões defumados e maionese de piquillo e merkén

PRATOS PRINCIPAIS

- Paleta de cordeiro assado, jus de balsâmico envelhecido, ervas e semente de mostarda crocantes
 - Arroz de frutos do mar e aioli
 - Mil-folhas de batatas
- Robalo em crosta de especiarias e jus agri-doce de cogumelos
- Lagosta grelhada ao molho de limão siciliano, tomilho e alcaparras
 - Filé mignon Rossini e trufas frescas
 - Aspargos e palmito pupunha grelhado
- Arroz jasmine com amêndoas caramelizadas e uvas verdes
 - Sorrentine de burrata ao molho pomodoro

SOBREMESAS

- Pavlova com frutas do bosque e creme de limão siciliano
- Torta de nozes
- Terrine de chocolate com praliné de frutas secas
 - Saint Honoré de creme de baunilha
 - Frutas laminadas
- Taça de frutas frescas com creme de maracujá
- Torta sachet
 - Calda de chocolate, crumble, calda de caramelo e compota de frutas vermelhas
 - Verrine Romeu & Julieta

Réveillon

SALÃO CRISTAL 2026

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco de abacaxi e manjeriço
- Suco de laranja com frutas vermelhas
- Easy & Stormy
- Freixenet Brut (zero álcool)
- Virgin Moscow Mule

VINHOS

CHAMPAGNE

- Moët & Chandon Brut, França

BRANCO

- Terrazas Grand Chardonnay, Argentina

TINTO

- Cloudy Bay Pinot Noir, Nova Zelândia

BAR

- Negroni
- Penicillin
- Fitzgerald
- Lillet Vive
- Moscow Mule
- Aperol Spritz
- Cerveja Heineken
- Whisky Gold Label

Drinks realizados com Ciroc, Gold Label e Tanqueray Ten

MESA DE CAFÉ

- Carajillo
- Limoncello
- Drambuie
- Bailey's
- Cafés Illy