Réveillon

2027

JANTAR **31 DEZEMBRO 2026**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

19H30 - 00H30

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

AMUSE BOUCHE
Tártaro de salmão fumado com cebolinho sobre tosta de massa sovada
e creme de mascarpone

ENTRADA
Carpaccio de polvo, aioli de pimento vermelho e abacate,
alcaparras crocantes e óleo de manjericão

OU

Creme de cogumelos, amêndoa crocante e óleo de caril

PRATO PRINCIPAL
Filete de linguado, brunesa de legumes com puré de beringela assada,
molho de peixe e pó de algas

OU

Medalhão de vazia dos Açores, puré de batata-doce, cogumelos em texturas,
jus de carne e crocante de queijo da Ilha

OU

Parmentier de batata-doce com guisado de lentilhas

SOBREMESA
Mil folhas desconstruído de manga e raspas de lima

Espumante para celebrar a entrada no novo ano

60,00€ POR PESSOA

Sem bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

New Year's Eve

2027

DINNER **DECEMBER 31, 2026**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

7:30 PM - 12:30 AM

WELCOME COCKTAIL

AMUSE BOUCHE
Smoked salmon tartare with chives on sweet bread toast, mascarpone cream

STARTER
Octopus carpaccio, red pepper and avocado aioli,
crispy capers, and basil oil

OR

Cream of mushrooms, crunchy almond, and curry oil

MAIN COURSE
Fillet of sole, vegetable brunoise with roasted eggplant purée,
fish sauce and seaweed powder

OR

Azorean sirloin medallion, sweet potato purée,
mushroom textures, beef jus and crispy São Jorge cheese

OR

Sweet potato Parmentier with lentil stew

DESSERT
Deconstructed mango mille-feuille with lime zest

Sparkling wine to toast the New Year

60,00€ PER PERSON

Not Including Drinks. VAT Included.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption, andremoving displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.