Réveillon

2027

JANTAR **31 DEZEMBRO 2026**

Restaurante SN

19H30

Welcome Drink

*

Espargos verdes, cabelo de anjo,
gema curada em miso, ikura
Tártaro de Wagyu A5 Japonês,
massa sovada frita, texturas de cebola
Parfait de foie-gras, trufa preta, brioche caseiro
Ceviche de vieiras, ponzu e citrinos
Goujère de queijo S. Jorge, pata negra,
creme de boletos
Mesa de queijos, enchidos regionais e nacionais

*

Cocktails

Gin Hendrick's Grand Cabaret
Aperol Spritz
Champanhe Ruinart Brut
Vinho Branco Quinta do Pinto Limited Edition 2021

Bebidas Incluídas no Jantar

Champanhe Ruinart Brut
Vale D. Maria Vinha de Martim, Branco
Xisto - Roquette & Cazes, Tinto

JANTAR

Amuse-bouche do Chef

*

Buffet de Mariscos | Entrada

Seleção de camarão, lagosta, lavagante, ostras,
caranguejo, sapateira e moluscos

*

Peixe Galo Corado

Caviar, uva branca, puré de alcaparras e
sultanas, romanesco, molho "Véronique"

*

Lombo de Angus Maturado 30 dias

Aligot de batata e trufa branca fresca, bombom
de rabo de boi, molho à bordalesa

*

Texturas de Ruibarbo e Morango

Sorbet de champagne rosé

*

Parfait de Amendoim e Frangelico

Ouro, caramelo salgado, chocolate negro,
gelado de arroz torrado

*

Café e Petit fours

300,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 3 ANOS

75,00€
MENU INFANTIL
CRIANÇAS DOS 4 - 12 ANOS

125,00€
CRIANÇAS
DOS 13 - 17 ANOS

TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

Pratos e ingredientes sujeitos a alterações consoante a disponibilidade ou época do ano.
Preços com IVA incluído. Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

T: +351 296 549 090 | E: TNGH@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH @terranostragardenhotel

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.

VALE D. MARIA
XISTO ROQUETTE & CAZES
Ruinart

New Year's Eve

2027

DINNER **31 DECEMBER 2026**

Restaurante SN

7:30 PM

Welcome Drink

*

Green asparagus, angel hair, miso-cured egg yolk, Ikura
Japanese A5 Wagyu tartare, fried beignet, onion textures
Foie-gras parfait, black truffle, homemade brioche
Scallop ceviche, ponzu, and citrus
S. Jorge cheese Goujère, pata negra ham, porcini cream
Portuguese cheese and charcuterie table

*

Cocktails

Hendrick's Grand Cabaret Gin
Aperol Spritz
Ruinart Brut Champagne
Quinta do Pinto White Wine Limited Edition 2021

Drinks included at Dinner

Ruinart Brut Champagne
Vale D. Maria Vinha de Martim, White
Xisto - Roquette & Cazes, Red

DINNER

Chef's Amuse-bouche

*

Seafood Buffet | Starter

Selection of shrimp, lobster, European lobster, oysters, crab, edible crab, and mollusks

*

Seared John Dory

Caviar, white grapes, caper and raisin purée, Romanesco, Véronique sauce

*

30-Day Dry-Aged Beef Tenderloin

Potato aligot with fresh white truffle, oxtail bonbon and Bordelaise sauce

*

Rhubarb and Strawberry Textures

Rosé champagne sorbet

*

Peanut and Frangelico Parfait

Gold, salted caramel, dark chocolate, toasted rice ice cream

*

Coffee and Petit fours

300,00€ ADULT

FREE	**75,00€**	**125,00€**
CHILDREN UNDER 3	KIDS MENU CHILDREN AGE 4 - 12	CHILDREN AGE 13 - 17

TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

Menu items and ingredients are subject to change based on seasonal availability.
VAT included. For reservations or additional information, please contact the hotel

T: +351 296 549 090 | E: TNGH@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH @terranostragardenhotel

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.

VALE D. MARIA
XISTO ROQUETTE & CAZES
Ruinart

Réveillon

2027

JANTAR **31 DEZEMBRO 2026**

Restaurante SN

MENU VEGETARIANO

19H30

Welcome Cocktail

*

Espargos verdes, cabelo de anjo,
maionese de alho negro
Arancini de cogumelos, ervas aromáticas e queijo da ilha
Raviolo de abóbora, nozes e mel das furnas
Tártaro de beterraba, maçã e citrinos
Goujère de queijo S. Jorge, creme de boletos

*

Cocktails

Hendrick's Grand Cabaret Gin
Aperol Spritz
Ruinart Brut Champagne
Quinta do Pinto White Wine Limited Edition 2021

Bebidas Incluídas no Jantar

Champanhe Ruinart Brut
Vale D. Maria Vinha de Martim, Branco
Xisto - Roquette & Cazes, Tinto

JANTAR

Amuse-bouche do Chef

*

A Nossa Horta

Legumes e aromáticas da nossa horta, romesco,
"cervelle de canut" texturas de azeitona

*

Tagliolini de Açafroa

Cogumelos selvagens, creme de boletos,trufa branca

*

Gnocchi

Caviar de beringela, tomate confitado,
alcachofras "petit violet", pinhão,
puré de tomate fumado, manjericão

*

Texturas de Ruibarbo e Morango

Sorbet de champagne rosé

*

Parfait de Amendoim e Frangelico

Ouro, caramelo salgado, chocolate negro,
gelado de arroz torrado

*

Café e Petit fours

300,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 3 ANOS

75,00€
MENU INFANTIL
CRIANÇAS DOS 4 - 12 ANOS

125,00€
CRIANÇAS
DOS 13 - 17 ANOS

TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

Pratos e ingredientes sujeitos a alterações consoante a disponibilidade ou época do ano.
Preços com IVA incluído. Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

T: +351 296 549 090 | E: TNGH@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH @terranostragardenhotel

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.

VALE D. MARIA
XISTO ROQUETTE & CAZES
Ruinart

New Year's Eve

2027

DINNER **31 DECEMBER 2026**

Restaurante SN

VEGETARIAN MENU

7:30 PM

Welcome Cocktail

*

Green asparagus, angel hair, black garlic mayonnaise

Mushroom arancini, fine herbs, local cheese

Pumpkin, walnut, and honey raviolo

Beetroot tartare, apple, and citrus

S. Jorge cheese Goujère, porcini cream

*

Cocktails

Hendrick's Grand Cabaret Gin

Aperol Spritz

Ruinart Brut Champagne

Quinta do Pinto White Wine Limited Edition 2021

Drinks included at Dinner

Ruinart Brut Champagne

Vale D. Maria Vinha de Martim, White

Xisto - Roquette & Cazes, Red

DINNER

Chef's Amuse-bouche

*

Our Vegetable Garden

Vegetables and herbs from our garden,
Romesco, cervelle de canut, and olive textures

*

Safflower Tagliolini

Wild mushrooms, porcini cream, white truffle

*

Gnocchi

Eggplant caviar, confit tomato,
Petit Violet artichokes, pine nuts, smoked
tomato purée and basil

*

Rhubarb and Strawberry Textures

Rosé champagne sorbet

*

Peanut and Frangelico Parfait

Gold, salted caramel, dark chocolate,
toasted rice ice cream

*

Coffee and Petit fours

300,00€ ADULT

FREE	**75,00€**	**125,00€**
CHILDREN UNDER 3	KIDS MENU CHILDREN AGE 4 - 12	CHILDREN AGE 13 - 17

TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

Menu items and ingredients are subject to change based on seasonal availability.
VAT included. For reservations or additional information, please contact the hotel

T: +351 296 549 090 | E: TNGH@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH @terranostragardenhotel

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.

VALE D. MARIA
XISTO ROQUETTE & CAZES
Ruinart