

UPON
— LISBON —
PRIME RESIDENCES



MIDNIGHT

New Year's Eve

SOCIETY

The Urban Souls

LIGHT UP THE NEW YEAR

The Urban Souls

MIDNIGHT SOCIETY

RÉVEILLON 31 DEZEMBRO
JANTAR E FESTA 20H00 - 03H00

MENU

AMUSE BOUCHE

Tártaro de Atum, Abacate & Sésamo: Tártaro de atum, creme de abacate, ponzu, sésamo e crocante de wonton

ENTRADA

Vieira, Couve-flor & Avelã: Vieira corada, creme de couve-flor assada, beurre noisette, avelã tostada e óleo de ervas

CARNE

Bochecha de Novilho, Trufa & Vinho do Porto: Bochecha de novilho lentamente confitada, puré de batata trufado, cogumelos, chalota assada e jus de Vinho do Porto

LIMPA PALATO

Maçã Verde, Lima & Espumante: Granizado de maçã verde e lima, espumante e hortelã

PEIXE

Corvina, Açafrão & Espumante: Lombo de corvina com pele crocante, risotto cremoso de açafrão, beurre blanc de espumante e limão

SOBREMESA

Maçã, Caramelo & Canela: Maçã caramelizada, creme de baunilha de Madagáscar, crumble e tuile de amêndoa, caramelo salgado e gelado de baunilha

MENU VEGETARIANO

AMUSE BOUCHE: Beterraba, Abacate & Sésamo: Tártaro de beterraba assada, creme de abacate, ponzu, sésamo e crocante de wonton

ENTRADA: Couve-flor, Citrinos & Avelã: Couve-flor assada, creme aveludado de couve-flor, citrinos, beurre noisette, avelã tostada e óleo de ervas

PRATO PRINCIPAL I: Cenouras, Trufa & Vinho do Porto: Cenouras coloridas assadas lentamente, puré de batata trufado, cogumelos, chalota assada e jus de Vinho do Porto

LIMPA PALATO: Maçã Verde, Lima & Espumante: Granizado de maçã verde e lima, espumante e hortelã

PRATO PRINCIPAL II: Cogumelos, Açafrão & Espumante: Shimeji, eryngii e shiitake salteados, risotto cremoso de açafrão, beurre blanc de espumante e limão e óleo de ervas

SOBREMESA: Maçã, Caramelo & Canela: Maçã caramelizada, creme de baunilha de Madagáscar, crumble e tuile de amêndoa, caramelo salgado e gelado de baunilha

CEIA

Caldo verde, Tábua de queijos, Tábua de enchidos, Preguinhos em bolo do caco, Variedade de salgadinhos, Pastéis de nata, Brownies de chocolate

BEBIDAS INCLUÍDAS – JANTAR

Água com e sem gás, refrigerantes e cerveja (2 por pessoa), vinho branco e tinto (1 garrafa para 2 pessoas) e café

BEBIDAS INCLUÍDAS – FESTA

Gin, whisky J&B, vinho branco e tinto, cerveja, água com e sem gás e refrigerantes (bar aberto)

Nota: Inclui espumante e passas à meia-noite para os adultos e sumo de maçã e pepitas de chocolate para as crianças

130€ por adulto

Inclui Menu Principal ou Vegetariano, Bebidas (Jantar), Ceia Buffet e Bebidas (Festa) 65€ por criança (dos 4 aos 10 anos).

MENU INFANTIL

ENTRADA: Creme de legumes

PEIXE: Salmão com puré de batata, legumes baby e molho de citrinos
ou

CARNE: Medalhão de novilho com batata chip caseira e bimis salteados

SOBREMESA: Mousse de chocolate

RESERVAS ATRAVÉS DO E-MAIL: RESERVAS@STAYUPON.COM