



Wonka
UMA DELÍCIA DE PASSAGEM DE ANO!

31.12



NEXT

SAVOY signature

COCKTAIL

Ceviche de peixe da nossa costa com maracujá
Tempura de camarão com maionese e ovas de tobiko e togarashi
Gyosas de frango teriyaki
Croquete de feijão azuki com vinagrete de ameixa

ESTAÇÃO DE SUSHI

Variiedade de peças de sushi: gunkans, futomaki, uramaki, nigiri e sashimi

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Sopa de peixe e camarão com tostas de alho e ervas
Focaccia
Pão de massa mãe
Manteigas caseiras e azeite

SALADAS

Salada de pera grelhada, frango, nozes, mel e alface frisada
Salada de batata-doce, camarão, rúcula, beterraba e maionese de coentros
Salada de lentilhas, presunto, espinafres e ovo
Salada de brócolos, avelã, queijo feta e cebola roxa
Salada vegan com abacate, tofu marinado e edamame
Salada de mexilhões, pimentos, cebola roxa e vinagrete de mostarda e mel

COMPONHA A SUA SALADA

Seleção de saladas naturais, crudités e hummus

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup, mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra virgem, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DA LOTA

Frios

Seleção de peixes fumados e marinados
Ceviche de vieiras com ponzu
Sapateira recheada
Ostras ao natural
Camarão cozido com flor de sal

Quentes

Pregado com emulsão de champanhe e ameijoas
Pargo ao sal

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão, rúcula e creme de anchovas
Seleção de fumados e enchidos
Presunto de porco

Quentes

Barriga de leitão crocante com molho de laranja
Bochecha de vitela estufada com vinho tinto
Bife Wellington

VEGETARIANO

Rolo de frutos secos, chia e legumes assados com molho de caril e coco

ACOMPANHAMENTOS

Batata confitada com especiarias
Legumes glaceados em azeite de ervas
Arroz jasmim com leite de coco e frutos secos
Massa gnocchi com lima gratinada com parmesão

DOCES E QUEIJOS

Tábuas de queijos internacionais e portugueses
Tostas, crackers e grissini
Marmeladas e compotas
Tarte de maçã e caramelo
Tiramisu
Creme Brûlée
Malassadas recheados com creme de batata-doce
Panna-cotta de frutos silvestres
Bolo-rei

ESTAÇÃO DA FRUTA

Fruta laminada da época

CEIA

Caldo verde com crocante de chouriço
Mini pregos
Pastéis de nata

—

175€

por pessoa // acesso ao rooftop com bar aberto e ceia

195€*

por pessoa // jantar

320€*

por pessoa // jantar com acesso ao rooftop, bar aberto e ceia

*Serviço de bebidas incluído

Vinho branco e tinto Altitude – Douro, cerveja e sumos de pressão, águas minerais com e sem gás