



**SAVOY PALACE**

Tribute Cosmopolitan Resort

SAVOY *signature*



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

Life is a

**CABARET**

*Dance, brilhe e celebre*



**25 DEZ**

## Jantares de Natal

Galáxia Skyfood

**150€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

Jacarandá Club – The Reserve

**180€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

Restaurante

**100€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

Pau de Lume

**110€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas



**30 DEZ**

## Life is a Cabaret

Grand Ballroom

**290€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas



**24 DEZ**

## Jantar de Natal

Restaurante Hibiscus

**204€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

## Jantar de Gala de Natal

Galáxia Skyfood

**260€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

## Jantar da Noite de Natal

Jacarandá Club – The Reserve

**180€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas



**31 DEZ**

## Jantar de Gala de Fim de Ano

Terreiro

**460€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas



**31 DEZ**

## A Little Party Never Killed Nobody

Galaxia Skybar

**290€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

## Le Cancan

Grand Ballroom

**515€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

## Gimme That Swing

Galáxia Skyfood

**1075€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

## All That jazz

Jacarandá Club – The Reserve

**900€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

**01 JAN**

## Brunch de Ano Novo

Orchidaceae Atelier

**80€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas

Jacarandá Club – The Reserve

**90€ por pessoa**  
com bebidas selecionadas



# Programa de Natal e Fim de Ano

## 2024

### Segunda-feira, 9 de dezembro

18:30 Iluminação da árvore de Natal

### Domingo, 15 de dezembro

17:00-19:00 Mulled wine servido no Lobby Lounge  
17:45-18:15 Grupo Coral interpreta cânticos de Natal na escadaria principal

### De 16 a 27 de dezembro

15:00-18:00 Chá da tarde natalício no Lobby Lounge

### Terça-feira, 24 de dezembro

15:00-16:30 O Pai Natal vem visitar as crianças ao Lobby Lounge  
17:00-19:00 Sidra quente e malassadas no Lobby Lounge (para hóspedes Savoy Palace) e no Jacarandá Club (para hóspedes The Reserve)  
19:00-22:30 Jantar de Natal no Galáxia Skyfood <sup>1)2)</sup>  
19:00-22:30 Jantar de gala de Natal no Restaurante Hibiscus (para hóspedes em regime de pensão completa ou meia-pensão) <sup>1)2)</sup>  
19:00-22:30 Jantar de noite de Natal no Jacarandá Club - The Reserve <sup>1)2)</sup>  
20:00-22:00 Clássicos de Natal ao vivo no Galáxia, Restaurante Hibiscus e Jacarandá Club - The Reserve

### Quarta-feira, 25 de dezembro

09:00-10:00 O Pai Natal vem visitar o Savoy Palace  
10:00-11:00 O Pai Natal vem visitar o The Reserve  
12:00-15:30 Workshop de Natal para crianças no Kid's Club  
19:00-22:30 Jantar de dia de Natal no Galáxia Skyfood <sup>1)2)</sup>  
19:00-22:30 Jantar de dia de Natal no Terreiro <sup>1)2)</sup>  
19:00-22:30 Jantar de dia de Natal no Pau de Lume <sup>1)2)</sup>  
19:00-22:30 Jantar de dia de Natal no Jacarandá Club - The Reserve <sup>1)2)</sup>  
20:30-00:30 DJ & Bartenders no Galáxia Skybar <sup>2)</sup>

### Quinta-feira, 26 de dezembro

14:00-17:00 Carro com broas e licores à entrada do hotel

### De 24 a 29 de dezembro

20:30-00:30 DJ & Bartenders no Galáxia Skybar  
20:30-22:30 Jazz à quinta-feira



### Segunda-feira, 30 de dezembro

19:30-03:00 Jantar buffet e festa na Grand Ballroom <sup>3)</sup>

### Terça-feira, 31 de dezembro

18:30-23:30 Jantares e festas:  
Grand Ballroom <sup>3)</sup>  
Jacarandá Club - The Reserve <sup>3)</sup>  
Galáxia <sup>3)</sup>  
Terreiro <sup>3)</sup>  
22:30-03:00 Festa e fogo de artifício no Galáxia Skybar <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Com animação ao vivo

<sup>2)</sup> Dress Code: Smart Casual

<sup>3)</sup> Dress Code: Fato escuro ou smoking | Vestido comprido ou de gala



## 2025

### Quarta-feira, 01 de janeiro

13:00-16:00 Brunch de Ano Novo no Orchidaceae  
Atelier com música ao vivo  
13:30-16:00 Brunch de Ano Novo no Jacarandá Club - The Reserve com música ao vivo

### Domingo, 05 de janeiro

18:30 Cantam-se os Reis  
19:00 Degustação de tradições madeirenses no Lobby Lounge: Poncha | Frutos secos | Bolo-Rei | Broas de mel  
19:30 Apagam-se as luzes da árvore de Natal porque os Reis estão a chegar

A direção do hotel poderá ter de fazer alterações ao programa sem aviso prévio.  
Para mais informações, contacte a receção.

16 - 27 DEZ\*

# Chá da tarde natalício

LOBBY LOUNGE

45€ por pessoa

\*exceto 24 e 25 de dezembro

Seleção de chás e infusões exclusivos Savoy Palace

Pastelaria

Mini sanduíches

Scones

Espumante



**Celebre o  
Natal com a  
melhor  
gastronomia!**



**24  
DEZ**

## **Jantar de Gala de Natal**

**GALÁXIA SKYFOOD**

**260€ por pessoa  
com bebidas selecionadas**

### **COUVERT**

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

### **AMUSE-BOUCHE**

Gamba da costa, ovas de espada, lima

### **ENTRADA**

Vieiras, robalo, ouriço-do-mar, alcachofra de Jerusalém  
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

### **PEIXE**

Salmonete, gamba violeta, molho de moqueca,  
cenoura fumada, beterraba, caviar  
Quinta Maria Izabel

### **LIMPA-PALATO**

Sorbet de tomate-ínglês

### **CARNE**

Acém maturado, mendinha, marmelo, cogumelos,  
trufa negra  
Vinha do Jeremias JPR

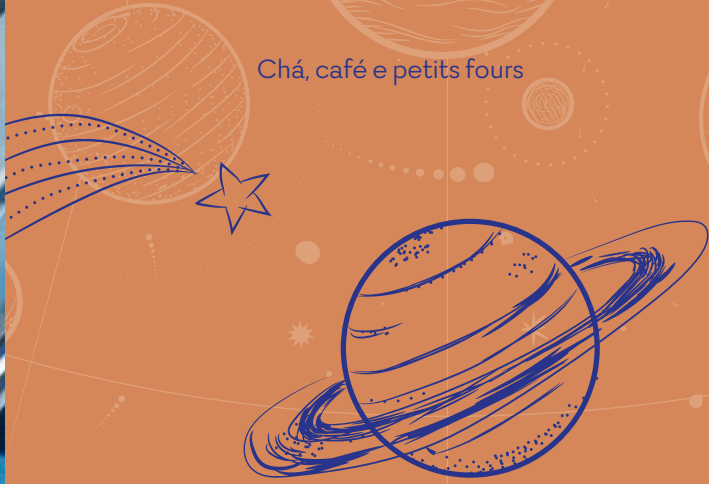
### **PRÉ-SOBREMESA**

Sonho com creme de arroz-doce

### **SOBREMESA**

Mousse de chocolate, bolo família, pistácio, fava tonka  
H.M. Borges 15 anos Malmsey

Chá, café e petits fours



24  
DEZ

# Jantar da Noite de Natal

JACARANDÁ CLUB - THE RESERVE

180€ por pessoa  
com bebidas selecionadas

## COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

## AMUSE-BOUCHE

Shiso, atum, kizami

## ENTRADA

Carpaccio de vieira, caviar, gel de citrinos, sabores do mar  
Champanhe AR Lenoble Intense Brut

## PEIXE

Linguado, xerém de lingueirão e tomate,  
espuma de Bulhão Pato  
Dona Sancha Vinha da Aventura

## LIMPA-PALATO

Sorbet de tomate-ínglês

## CARNE

Tornedó Rossini, mil-folhas de batata, molho Périgourdine  
Roquette & Cazes

## PRÉ-SOBREMESA

Sonho com creme de arroz-doce

## SOBREMESA

Creme de castanha, mousse de baunilha,  
geleia de cassis, sablé de cacau  
H. M. Borges 15 anos Malmsey

Chá, café e petits fours

24  
DEZ

# Jantar de Natal

RESTAURANTE HIBISCUS

204€ por pessoa  
com bebidas selecionadas

## COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

## AMUSE-BOUCHE

Gamba da costa, ovas de espada, lima

## ENTRADA

Vieiras, robalo, ouriço-do-mar, alcachofra de Jerusalém  
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

## PEIXE

Salmonete, gamba violeta, molho de moqueca,  
cenoura fumada, beterraba, caviar  
Quinta Maria Izabel

## LIMPA-PALATO

Sorbet de tomate-ínglês

## CARNE

Acém maturado, mendinha, marmelo, cogumelos,  
trufa negra  
Vinha do Jeremias JPR

## PRÉ-SOBREMESA

Sonho com creme de arroz-doce

## SOBREMESA

Mousse de chocolate, bolo família, pistácio, fava tonka  
H.M. Borges 15 anos Malmsey

Chá, café e petits fours



**25  
DEZ**



# Jantar de Natal

## PAU DE LUME

110€ por pessoa  
com bebidas selecionadas

### COUVERT

Pão artesanal, manteiga caseira, azeitonas marinadas

### ENTRADA

Terrina de barriga de porco e pistácios,  
chutney de marmelo  
Espumante Soalheiro

### PEIXE

Roulade de linguado e salmão fumado, salicórnia,  
ovas, beurre blanc  
Passagem Reserva Branco

### CARNE

Tataki de Rubia Galega, mil-folhas de batata e trufa,  
cogumelos shimeji, jus de estragão  
Quinta dos Frades Vinha dos Deuses

### SOBREMESA

Pera cozida em calda de caramelo, biscuit de canela,  
mousse de chocolate gold  
Boal 10 anos

Chá, café e petits fours



**25  
DEZ**

# Jantar de Natal

## TERREIRO

100€ por pessoa  
com bebidas selecionadas

### COUVERT

Pão artesanal, manteiga caseira, azeitonas marinadas

### ENTRADA

Trouxa de vieiras e lagosta, bisque, óleo de cebolinho  
Espumante Soalheiro

### PEIXE

Pregado, puré de ervilha, pó de chouriço de porco preto,  
chimichurri  
Cortes do Tua Reserva Branco

### CARNE

Magret de pato, castanha, maçã reineta, legumes  
Caminhos Cruzados Reserva Tinto

### SOBREMESA

Pera cozida em calda de caramelo e especiarias,  
biscuit de canela, mousse de chocolate gold  
Blandy's Boal 10 anos

Chá, café e petits fours





**25  
DEZ**

# Jantar de Natal

**JACARANDÁ CLUB - THE RESERVE**

**180€ por pessoa  
com bebidas selecionadas**

## COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

## AMUSE-BOUCHE

Pani-puri de cogumelos, katsuobushi

## ENTRADA

Lavagante azul marinado com cognac Hennessy,  
aipo, caviar  
Espumante Kompassus Rosé

## PEIXE

Salmonete, praliné de couve-flor, shimeji, espargos  
Passagem Reserva Branco

## LIMPA-PALATO

Sorbet de tangerina

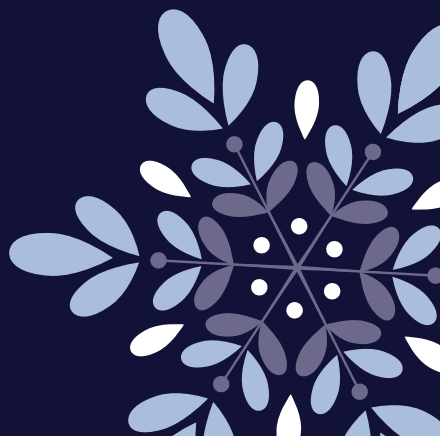
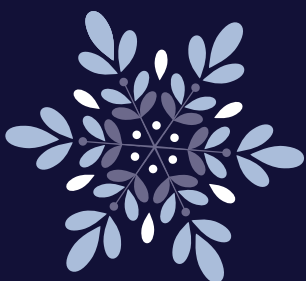
## CARNE

Ballotine de borrego e pistácios, puré de castanha,  
cenoura glaceada, jus  
Quinta da Foz Reserva

## SOBREMESA

Cheesecake de laranja, mousse de chocolate,  
streusel de noz  
H. M. Borges 15 anos Malmsey

Chá, café e petits fours



**25  
DEZ**

# Jantar de Natal

**GALÁXIA SKYFOOD**

**150€ por pessoa  
com bebidas selecionadas**

## COUVERT

Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite extra virgem

## AMUSE-BOUCHE

Croquete de peixe, barriga de atum, lima,  
caviar, emulsão verde

## ENTRADA

Gamba da costa, percebes, macadâmia, dióspiro  
Espumante Sidónio de Sousa Special Cuvée

## PEIXE

Robalo, truta real, flan de funcho e tangerina,  
cenoura confitada  
Taboadella Encruzado

## LIMPA-PALATO

Sorbet de tangerina

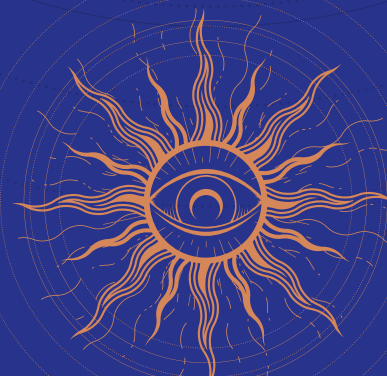
## CARNE

Filete de veado, croque-canard com foie gras, jus,  
castanha fermentada  
Passagem Reserva Tinto

## SOBREMESA

Mousse de baunilha, griottes, Kirsch e  
biscuit de chocolate  
H. M. Borges 15 anos Malmsey

Chá, café e petits fours





# CABARET

**30.12**

**Life is a Cabaret**

@Grand Ballroom

**31.12**

**Le Cancan**

@Grand Ballroom

**Gimme That Swing**

@Galáxia Skyfood

**All That Jazz**

@Jacarandá Club - The Reserve

**A Little Party Never Killed Nobody**

@Galáxia Skybar

**+ Info**



**SAVOY PALACE**

SAVOY *signature*

# Life is a Cabaret

30  
DEZ

## GRAND BALLROOM

290€ por pessoa com bebidas selecionadas

### BEBIDA DE BOAS-VINDAS FOYER GRAND BALLROOM

Pato, foie gras e especiaria Ras el hanout  
Choux de lavagante, kimchi e cebolinho  
Cone de atum, wasabi e aonori  
Tártaro de Rubia Galega, pickles e chipotle de lima  
Melancia, soja e wasabi

### JANTAR

#### Saladas e entradas

Carpaccio de novilho com pimentas, queijo parmesão e romã  
Salada grega de legumes com requeijão marinado e azeitonas  
Salmão fumado, funcho e citrinos  
Alfaces e nozes caramelizadas  
Espargos verdes, queijo Manchego  
Galinha glaceada com molho asiático, maçã e cogumelos portobello  
Atum braseado com pimenta, molho teriyaki  
Salada Caesar de camarão  
Vitello tonnato  
Panzanella  
Salada de melancia com soja e requeijão  
Salada de mozzarella, tomate e framboesa em pó  
Baba ganoush e húmus  
Salada tabbouleh com piso de amêndoa  
Salada de folhas verdes, queijo de cabra, nozes e amêndoas  
Salada de atum, batata, pepino avinagrado, crème fraîche e katsuobushi

#### Peixes e mariscos

Verrine de santola  
Sapateira  
Lagosta  
Ostras  
Mexilhão marinado  
Camarão cozido com flor de sal  
Ceviche de dourada  
Tártaro de salmão  
Seleção de peixes fumados e marinados

#### Asiático

Sushi  
Sashimi  
Nigiris  
Dragon roll  
Hossomakis

#### Fumeiro e queijaria

Presunto  
Enchidos  
Queijos nacionais e internacionais, compotas caseiras, crackers, grissini, tostas e frutos secos

#### Padaria

Pão de batata-doce  
Pão de azeitona  
Pan de jamón

#### Quentes

Creme de cogumelos chanterelle e trufa

#### Peixe

Pargo com molho bisque, champanhe e yuzu

#### Carne

Novilho com molho Perigordino  
Guarnições:  
Batata, bacon, castanha e cogumelos  
Legumes salteados com especiarias  
Cannelloni de espinafres e requeijão  
Gnocchi de batata gratinado com queijo mozzarella e pinhões  
Arroz árabe

#### Live Station

Camarão à guillo

#### Carving Station

Bife Wellington  
Strudel de bacalhau

#### Sobremesas

Trufas de chocolate  
Mendiants de chocolate  
Brownie  
Macarons  
Mousse de chocolate  
Gomas  
Marshmallows  
Donuts  
Bola de Berlim com chocolate  
Tartelete de fruta  
Tarte de limão merengada  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Mousse de chocolate, rosas e framboesas  
Mousse de Baileys, café, Disaronno e sablé de cacau  
Bolo de maçã Savoy  
Farófias com molho de baunilha  
Fraisier  
Fruta laminada

Chá, café e petits fours

#### CEIA

Caldo verde  
Aveludado de espargos com azeite de trufa  
Mini pregos de picanha  
Sandes de galinha  
Queijos e charcutaria  
Pastéis de nata  
Camarão cozido  
Buffet de sobremesas  
Fruta laminada  
Chocolate quente

#### VINHOS

Champanhe Pommery Apanage  
Taboadella Encruzado  
Grifo Reserva  
Blandy's Boal 10 anos

31  
DEZ

# Le Cancan

## GRAND BALLROOM

515€ por pessoa com bebidas selecionadas

### BEBIDA DE BOAS-VINDAS | FOYER GRAND BALLROOM

#### Canapés

Cracker de tapioca e beterraba com lavagante e caviar  
Temaki de novilho maturado, "Vara Negra" e alho fermentado  
Tataki de melancia e shoyu  
Pani-puri, foie gras, e texturas de maçã  
Gamba do Algarve, aioli de algas e fícoide glacial

### JANTAR

#### Entrada

Lavagante azul, gyosas de novilho e consommé de mariscos  
Champanhe Veuve Clicquot Brut Yellow Label

#### Peixe

Pregado, ravioli de lagosta, molho de crustáceos, limão e caviar  
Gaivosa Grande Reserva

#### Limpa-palato

Parfait de iogurte, petazetas de lima e framboesa

#### Carne

Filete de Rubia Galega, trufa melanosporum, couve-flor, beterraba chioggia e molho Perigordino  
Sobroso Grande Reserva

#### Sobremesa

Cremoso de mascarpone, biscuit La Reine em Ethiopia Sidamo e Rémy  
Martin Louis XIII  
Blandy's Colheita Malvasia 2016

Chá, café e petits fours

### CEIA

Canja  
Creme de couve-flor com avelã e amêndoa torrada  
Tábua de queijos nacionais e internacionais  
Compotas  
Frutas em calda  
Seleção de pães e charcutaria  
Mini hambúrgueres de picanha  
Mini hot dogs de camarão e trufa  
Mini pregos no bolo do caco com manteiga de alho  
Empadas de galinha  
Camarão cozido  
Buffet de sobremesas  
Fruta laminada  
Cacau quente

### MEIA-NOITE

Champanhe Pommery Apanage

Menu sujeito a alterações sem aviso prévio

31  
DEZ

# All that Jazz

## JACARANDÁ CLUB – THE RESERVE

900€ por pessoa com bebidas selecionadas

### BEBIDA DE BOAS-VINDAS | JACARANDÁ CLUB

#### Canapés

Choux, cogumelos chanterelle, trufa preta e flocos de ouro  
Gyosa de caranguejo real e kimchi  
Textura de porco ibérico  
Wagyu, picle de mostarda e flor de alho  
Crystal bread, toro de atum e caviar

### JANTAR

#### Amuse-bouche

Ostra, caviar Oscietra e yuzu

#### Entrada

Santola, macadâmia, courgette amarela e citrinos  
Champanhe Billecart-Salmon Rosé

#### Peixe

Peixe galo, lavagante, bisque e caviar Beluga  
Taboadella Grand Villae Branco

#### Limpa-palato

Bergamota, toranja e lima

#### Carne

Wagyu A5, terrina de cogumelos, salsifi, jus e trufa branca  
Duorum O. Leucura

#### Sobremesa

Mousse de baunilha Bourbon, geleia de caramelo, gengibre e canela,  
bolo de laranja e cidra  
Blandy's Frasqueira Terrantez 1987

Chá, café e petits fours

### CEIA

Creme de espargos com trufa  
Tábua de queijos internacionais, compotas e frutas confitadas  
Seleção de pães e charcutaria Joselito  
Camarão cozido, sapateira, lavagante e ostras  
Sushi e sashimi  
Hot dogs de lavagante, maionese de trufa e caviar  
Mini hambúrgueres de picanha  
Mini pregos de Rubia Galega no bolo do caco com manteiga de alho  
Buffet de sobremesas  
Station de gelados  
Fruta laminada  
Cacau quente

### MEIA-NOITE

Champanhe Jacquesson Cuvée

Menu sujeito a alterações sem aviso prévio

31  
DEZ

# Gimme that Swing

## GALÁXIA SKYFOOD

1075€ por pessoa com bebidas selecionadas

### BEBIDA DE BOAS-VINDAS | GALÁXIA SKYFOOD

#### Canapés

Choux, cogumelos chanterelle, trufa preta e flocos de ouro

Gyosa de caranguejo real e kimchi

Textura de porco ibérico

Wagyu, picle de mostarda e flor de alho

Crystal bread, toro de atum e caviar

### JANTAR

#### Amuse-bouche

Ostra, caviar Oscietra e yuzu

#### Entrada

Santola, macadâmia, courgette amarela e citrinos

Champanhe Henri Giraud Aÿ Grand Cru

#### Peixe

Peixe galo, lavagante, bisque e caviar Beluga

Quinta dos Carvalhais Branco Especial

#### Limpa-palato

Bergamota, toranja e lima

#### Carne

Wagyu A5, terrina de cogumelos, salsifi, jus e trufa branca

Quinta do Crasto Maria Teresa

#### Sobremesa

Mousse de baunilha Bourbon, geleia de caramelo, gengibre e canela,  
bolo de laranja e cidra

Blandy's Frasqueira Terrantez 1987

Chá, café e petits fours

### CEIA

Creme de espargos com trufa

Tábua de queijos internacionais, compotas e  
frutas confitadas

Seleção de pães e charcutaria Joselito

Camarão cozido, sapateira, lavagante e  
ostras

Sushi e sashimi

Hot dogs de lavagante, maionese de trufa e  
caviar

Mini hambúrgueres de picanha

Mini pregos de Rubia Galega no bolo do  
caco com manteiga de alho

Buffet de sobremesas

Station de gelados

Fruta laminada

Cacau quente

### MEIA-NOITE

Champanhe Jacquesson Cuvée

**31  
DEZ**

# Jantar de Gala de Fim de Ano

**TERREIRO**

**460€ por pessoa  
com bebidas selecionadas**

## **BEBIDA DE BOAS-VINDAS | TERREIRO**

### **Canapés**

Foie gras, flor de sal e chocolate  
Choux de lavagante e maionese de wasabi  
Tártaro de vitela com trufa e pimenta chipotle  
Arancini de vieiras com caviar  
Tartelete de lagostins e yuzu

## **JANTAR**

### **Couvert**

Pão artesanal, manteiga caseira

### **Entrada**

Lavagante, vieiras e amêijoas, emulsão de bivalves e citrinos  
Champanhe Tsarine Cuvée Premium

### **Peixe**

Robalo de linha, lagostim, molho de champanhe Veuve Clicquot e espargos  
Quinta Maria Izabel

### **Limpa-palato**

Espuma de iogurte, petazetas de lima e framboesa

### **Carne**

Tornedó Rossini, cogumelos eryngii caramelizados, terrina de batata com trufa preta, pinhões e romã  
Lobo Vasconcelos Reserva

### **Sobremesa**

Cremoso de baunilha e especiarias, geleia de framboesas, biscuit de amêndoa e framboesas liofilizadas  
Blandy's Colheita Malvasia 2016

Chá, café e petits fours

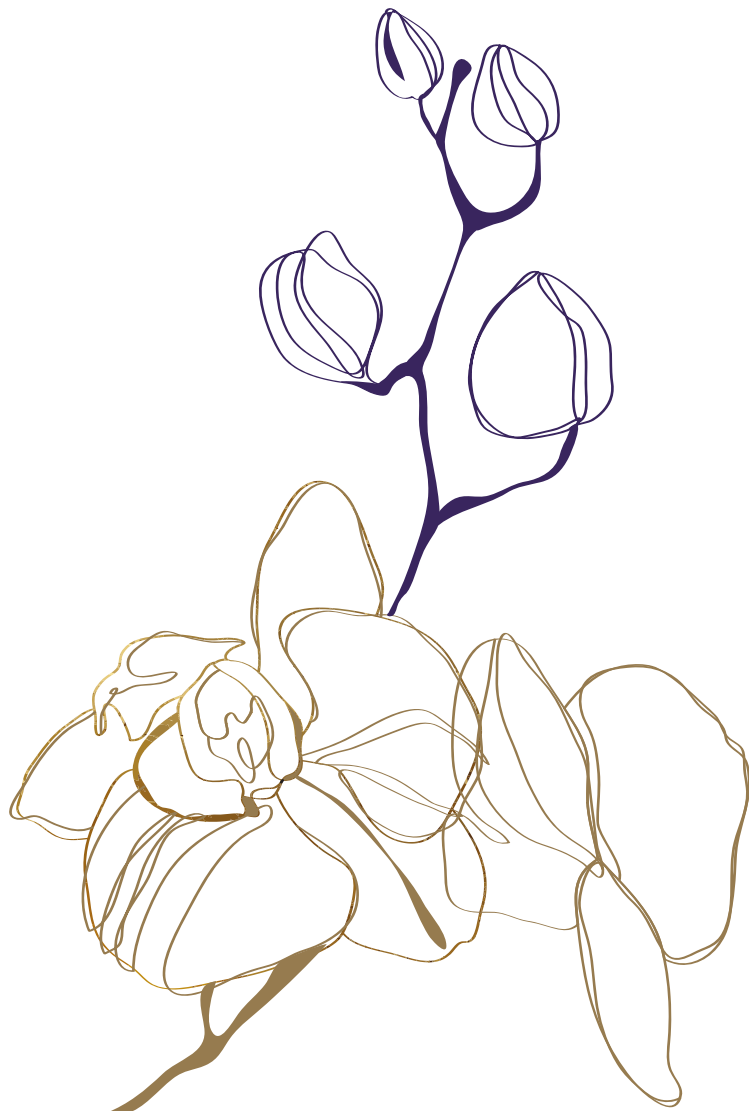
### **CEIA**

Canja e creme de couve-flor com avelã e amêndoa torrada  
Tábua de queijos nacionais e internacionais  
Compotas  
Frutas em calda  
Seleção de pães e charcutaria  
Mini hambúrgueres de picanha  
Mini hot dogs de camarão e trufa  
Mini pregos no bolo do caco com manteiga de alho  
Empadas de galinha  
Camarão cozido  
Buffet de sobremesas  
Fruta laminada  
Cacau quente

### **MEIA-NOITE**

Champanhe Pommery Apanage

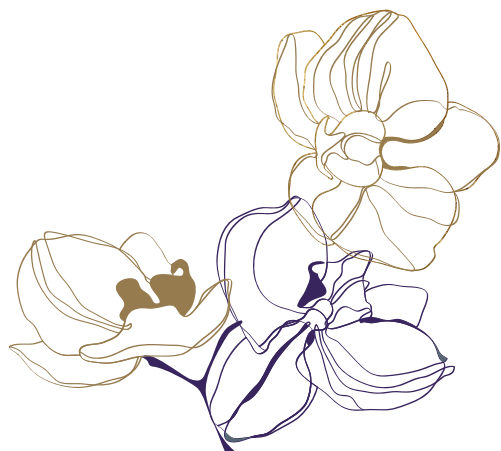
01  
JAN



# Brunch Ano Novo

ORCHIDACEAE  
ATELIER

80€ por pessoa  
com bebidas selecionadas



## SOPA

Aveludado de galinha  
Creme de cenoura e gengibre

## SELEÇÃO DE SALADAS E ENTRADAS

Seleção de saladas simples: alfaces, tomate-cereja, pepino, cenoura, beterraba, pimentos assados  
Seleção de molhos e vinagretes  
Salada de camarão, lima e espargos  
Salada tailandesa  
Bagels com salmão fumado  
Salada de rúcula, queijo de cabra e frutos secos  
Empadas de frango e legumes  
Salada de legumes assados com óleo de sésamo  
Cuscuz, camarão e chouriço de bolota  
Húmus e baba ganoush com pão pita  
Sapateira  
Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos  
Tábua de queijos nacionais e internacionais  
Tostas, crackers e frutos secos  
Seleção de charcutaria  
Cesto de pães variados, incluindo pão sem glúten

## PIZZA STATION

### PRATOS PRINCIPAIS

Acém de novilho com molho trufado  
Bacalhau à lagareiro  
Legumes salteados com especiaria Ras el hanout  
Chipolata  
Batata assada com especiaria madeirense, alho e segurelha  
Arroz com planta de caril e passas  
Ovos mexidos, omeletes, bacon, salsichas com tomilho, cogumelos salteados, espargos grelhados

### VEGETARIANO

Cannelloni gratinados de ricotta e espinafres com queijo parmesão

### CARVING STATION

Pá de porco glaceada

### SELEÇÃO DE VIENNOISERIE

Croissant, pain au chocolat, caracol de pistácio, pastéis de nata, bola de Berlim com praliné de avelã

### SOBREMESAS

Waffles com compotas  
Crumble de pera  
Brownie de chocolate e gengibre  
Clafoutis de framboesa  
Tarte de amêndoa, maçã e caramelo

### BEBIDAS

Bloody Mary station  
Vinhos Seleção Savoy, cervejas, refrigerantes, águas minerais com e sem gás, café e chá

01 JAN

# Brunch

JACARANDÁ CLUB - THE RESERVE

90€ por pessoa  
não inclui bebidas

## SOPA

Creme de cenoura

## SELEÇÃO DE SALADAS E ENTRADAS

Seleção de saladas simples: alfaces, tomate-cereja, pepino, cenoura, beterraba

Seleção de molhos e vinagretes

Salada de rúcula, queijo de cabra e frutos secos

Salada Caprese

Cuscuz, camarão e chouriço de bolota

Húmus e baba ganoush com pão pita

Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos

Tábua de queijos nacionais e internacionais

Tostas, crackers e frutos secos

Seleção de charcutaria

Cesto de pães variados

Empadas de frango

## SUSHI E SASHIMI

## MARISCOS E MOLUSCOS

## PRATOS PRINCIPAIS

Acém de novilho com molho trufado

Bacalhau à lagareiro

Legumes salteados com especiaria Ras el hanout

Salsichas chipolata

Batata assada com especiaria madeirense, alho e segurelha

Arroz com planta de caril e passas

## VEGETARIANO

Bulgur, requeijão, pimentos e abóbora assada

## CARVING STATION

Bife Wellington

## SELEÇÃO DE VIENNOISERIE

Croissant, pain au chocolat, caracol de pistácio, pastéis de nata, bola de Berlim com praliné de avelã

## SOBREMESAS

Waffles com compotas

Crumble de pera

Brownie de chocolate e gengibre

Clafoutis de framboesa

Tarte de amêndoa, maçã e caramelo