PASSAGEM DE ANO

NEW YEAR'S EVE

2027

MENU

WELCOME DRINK NO DH CAFÉ

AMUSE-BOUCHE

Tartelete de alho-francês, mousse de queijo de cabra e gel de maçã verde.
Leek tartlet, goat's cheese mousse and green apple gel.

ENTRADA | STARTER

Vieira salteada, creme de couve-flor e avelã torrada.
Seared scallop, cauliflower cream and toasted hazelnut.

PEIXE | FISH

Corvina, abóbora-manteiga assada e beurre blanc de laranja sanguínea.
Stone bass fillet, roasted butternut squash and blood orange beurre blanc.

CARNE | MEAT

Medalhões de novilho, puré de aipo, cogumelos e Molho Madeira.
Beef medallions, celeriac purée, mushrooms and Madeira sauce.

SOBREMESA | DESSERT

Tablete de chocolate negro com centro de framboesa ácida,
praliné de amêndoa e gelado de baunilha.
Dark chocolate tablet with a tart raspberry centre,
almond praline and vanilla ice cream.



Vinhos | Wines
Lagoalva Barrel Selection

À meia-noite | At midnight
Espumante Lagoalva Bruto

PREÇO
P/ PESSOA
170€
PRICE
P/ PERSON

A festa continua no
The party continues at
DH Café

ADEGA DO INFANTE

RESERVAS
RESERVATIONS