

MENU
RÉVEILLON

AMUSE BOUCHE
Aveludado de camarão
Creme aveludado e salteado crocante sobre tosta

Flûte de Espumante

ENTRADA
Polvo à feira
Laminas de Polvo em infusão de azeite e alho,
polvilhado de paprika e aromatizado com lima

PRATO DE PEIXE
Moqueca de Gambas e Tamboril
Fusão delicada da gastronomia portuguesa, brasileira e africana

Vinho Branco Félix Rocha Sauvignon Blanc

PRATO DE CARNE
Tornedó de novilho
Molho de Queijo Serra da Estrela DOP,
puré de alho-francês e legumes salteados

Vinho Tinto Locomotiva Douro DOC

SOBREMESA
Coulant de Pistachio
Crocante de chocolante branco e morangos frescos

Vinho Porto 10 anos

BEBIDAS
Welcome drink com Espumante selecionado pelo Museu da Cerveja,
Vinho Branco Félix Rocha Sauvignon Blanc, Vinho Tinto Locomotiva
Douro DOC, Vinho Fortificado, água, cerveja, café, digestivos e flûte
de Champagne para celebrar a chegada do novo ano

Evento privado com atuação de DJ ao vivo, num espaço privilegiado
e exclusivo para assistir ao fogo de artificio de Réveillon, no Terreiro do Paço

Museu da Cerveja®



MENU
RÉVEILLON

AMUSE BOUCHE

Prawn Velouté

Velvety prawn soup with crisp sautéed prawns on toast

Flute of sparkling wine

STARTERS

Galician-Style Octopus

Thinly sliced octopus infused with olive oil and garlic, sprinkled with paprika and finished with lime

FISH

Prawn and Monkfish Moqueca

A delicate fusion of Portuguese, Brazilian and African cuisines

Félix Rocha Sauvignon Blanc White Wine

MEAT

Beef Tournedos

Serra da Estrela PDO cheese sauce, leek purée and sautéed vegetables

Locomotiva Douro DOC Red Wine

DESSERT

Pistachio Fondant

White chocolate crunch and fresh strawberries

10-Year-Old Port

DRINKS

Welcome drink with sparkling wine selected by the Beer Museum, Félix Rocha Sauvignon Blanc White Wine, Locomotiva Douro DOC Red Wine, Fortified Wine, water, beer, coffee, digestifs, and a flute of Champagne to celebrate the arrival of the New Year

Private event with a live DJ performance, in a privileged space exclusively for watching the New Year's Eve fireworks at Terreiro do Paço

Museu da Cerveja®