

PARTY ABOARD MENU

WELCOME DRINK

Águas | Refrigerantes | Sumo de Laranja Natural | Vermutes | Vinhos do Porto Tawny & Dry | Moscatel de Setúbal | Gins

Water | Soda | Squeezed Orange Juice Vermutes | Porto Wines Tawny & Dry | Setúbal Muscat | Gins

PICA PICA

Croquetes rabo de boi
Oxtail croquettes

Madalena de chouriço com maionese de paprica fumada
Sausage madeleine with smoked paprika mayonnaise

Sonho de cogumelos com alho francês crocante
Mushroom dream with crispy leeks

Vasinho de tomate queijo fresco e tapenade de azeitonas
Vase of tomatoes, fresh cheese and olive tapenade

PRÉ ENTRADA/ PRE ENTRY

Salada de pato fumado com coli de beterraba, laranja braseada e óleo de funcho
Smoked duck salad with beet coli, braised orange and fennel oil

ENTRADA PRINCIPAL/MAIN ENTRANCE

Camarão marinado e sua maionese, alho negro e alga nori tostada
Marinated shrimp and mayonnaise, black garlic and toasted nori seaweed

PRATO PEIXE/FISH DISH

Lombinho de peixe corado em caldo de mexilhão com açaflor, ervilhas, fava e pickles de funcho

Fish tenderloin in mussel broth with cauliflower, peas, fava beans and fennel pickle

TIRA GOSTO/PALATE CLEANSER

Shot de ananás e hortelã menta
Pineapple and mint shot

PRATO CARNE/MEAT DISH

Naco de novilho na brasa molho vermelho, maçaroca grelhada, batata crocante cebola roxa e tomate assados

Grilled steak in red sauce, grilled corn, crispy potatoes, roasted red onions and tomatoes

PRÉ SOBREMESA/PRE DESSERT

Merengue recheado com mousse de limão e crumble de tomilho
Meringue filled with lemon mousse and thyme crumble

SOBREMESA/DESSERT

Mil folhas de chocolate e avelã
Chocolate and hazelnut millefeuille

BEBIDAS/BEVERAGE

Águas, Refrigerantes, Vinho Tinto e Branco, Cervejas, Cafetaria
Water, Sodas, Red and White Wines, Beer, Coffee

O jantar contará com música ao vivo e DJ, numa celebração que dará as boas-vindas a 2025 e se estenderá pela noite.



PARTY ABOARD MENU

WELCOME DRINK

Águas | Refrigerantes | Sumo de Laranja Natural | Vermutes | Vinhos do Porto Tawny & Dry | Moscatel de Setúbal | Gins

Water | Soda | Squeezed Orange Juice
Vermutes | Porto Wines Tawny & Dry |
Setúbal Muscat | Gins

PICA PICA

Sonhos de cogumelos
com alho francês crocante

*Mushroom dreams
with crispy leeks*

Vasinho de tomate, queijo fresco
e tapenade de azeitonas
*Sausage madeleine with smoked
paprika mayonnaise*

PRÉ ENTRADA/ PRE ENTRY

Manga marinada com vinagrete de
laranja lascas de coco e caju
*Marinated mango with orange
vinaigrette coconut chips and cashews*

ENTRADA PRINCIPAL/MAIN ENTRANCE

Cenoura glaciada em laranja e malagueta
sobre creme de aipo e pickles de cebola roxa
*Carrot glazed in orange and chilli over
celery cream and red onion pickle*

1º PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Couve flor braseada, creme de amêndoas,
pó de couve roxa e crocante de coentros
*Braised cauliflower, almond cream, red
cabbage powder and coriander crunch*

Vegetariano/Vegetarian

1º PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Couve flor braseada, creme de amêndoas,
pó de couve roxa e crocante de coentros
*Braised cauliflower, almond cream, red
cabbage powder and coriander crunch*

TIRA GOSTO/PALATE CLEANSER

Shot de ananás e hortelã menta
Pineapple and mint shot

2º PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Espuma de legumes, ovo poché cogumelos assados,
filamentos de batata-doce e óleo de coentros
*Vegetable foam, egg poché roasted mushrooms,
sweet potato filaments and coriander oil*

PRÉ-SOBREMESA/PRE DESSERT

Merengue recheado com mousse
de limão e crumble de tomilho
*Meringue filled with lemon mousse
and thyme crumble*

SOBREMESA/DESSERT

Mil folhas de chocolate e avelã
Chocolate and hazelnut millefeuille

BEBIDAS/BEVERAGE

Águas, Refrigerantes, Vinho Tinto
e Branco, Cervejas, Cafetaria
*Water, Sodas, Red and White Wines,
Beer, Coffee*



O jantar contará com música ao vivo e DJ,
numa celebração que dará as boas-vindas
a 2025 e se estenderá pela noite.

PARTY ABOARD MENU

Menu Criança/Children's Menu

PRÉ ENTRADA/ PRE ENTRY

Frango crocante com maionese
Crispy Chicken with Mayonese

PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Esparquete à bolonhesa
Bolognese Spaghetti

SOBREMESA/DESSERT

Petit gateau de chocolate
com gelado de baunilha
*Chocolate Petit Gâteau
with vanilla ice cream*

O jantar contará com música ao vivo e DJ,
numa celebração que dará as boas-vindas
a 2025 e se estenderá pela noite.



PARTY ABOARD MENU

ESPUMANTE/SPARKLING WINE
(23h50)

BAR ABERTO / OPEN BAR
(00h01 - 01:31)

Vinho do Porto Seco e Tawny / Dry Port Wine and Tawny
Vermutes / Vermouth
Whisky Novo / Young Whiskey
Moscatel de Setúbal / Setúbal Muscat
Gin Tónico / Gin and Tonic
Vodka
Cerveja / Beer
Refrigerantes / Sodas
Cafetaria / Coffee

CEIA/SUPPER
(01h32 - 02h32)

Caldo verde / Green Broth
Pão com chouriço / Bread with Chorizo
Bifanas / Steaks
Tabua de queijo, enchidos, noz e compotas / Cheese, sausage, walnut and jam board
Espelho de frutas / Fruit Tray

BEBIDAS/BEVERAGE

Águas, Refrigerantes, Vinho Tinto
e Branco, Cervejas, Cafetaria
Water, Sodas, Red and White Wines,
Beer, Coffee

