



2024

JANTAR DE REVEILLON

19h30 / Cocktail de Boas Vindas

20h15 / Jantar de Reveillon (menu de 5 pratos)
Seleção de vinhos Dom Pedro
Música ao vivo

00h00 / Brinde com espumante
Bar aberto

01h00 / Ceia - Buffet

MENU VEGETARIANO

AMOUSE BOUCHE

Almondegas de legumes sobre cebola roxa confitada, perfumada com puré de maçã desidratada

ENTRADA

Cogumelos Portobello recheados com tártaro de legumes, polvilhado com tomate seco e humus de grão

SOPA

Creme de brócolos com courgette, alho-francês, polvilhada com pequenos pedaços de couve-flôr

PRIMEIRO PRATO

Cúpula de curgete com beringela, puré de tomate com cenoura temperado com oregão fresc

INTERMEZZO

Sorbet de amarguinha com lâminas de limão cristalizadas

SEGUNDO PRATO

Tofu temperado com azeite de açafraão e sementes de sésamo sobre trigo sarraceno estufado, molho de alho francês e creme de brocolos

SOBREMESA

Chamuça tostada de arroz doce sem lactose e brownie sem glúten e gotas de frutos silvestres

BEBIDAS

Vinho branco Herdade do Barranco dos Vales Reserva - Algarve
Vinho tinto Cabrita - Algarve
Cerveja pressão, refrigerantes, água mineral Dom Pedro
Café e chá

RESERVAS

+351 289 300 780 | vilamoura.booking@dompokro.com | www.dompokro.com