

2018.
IMAGINE
O PAÍS DAS
MARAVILHAS
À BEIRA MAR.

Réveillon 2017.


INTERCONTINENTAL.
ESTORIL



BEM-VINDO AO NOSSO PAÍS DAS MARAVILHAS,
FAÇA BOA VIAGEM...

MENU

BEBA-ME

Maçã smith com gin e limão

PASSAGEM PROIBIDA NO JARDIM

Puré de beterraba, legumes da terra, rebentos de legumes
e água de rosas

NO LAGO DAS LÁGRIMAS

Caldo de katsuoboshi com castanhas, ceps, abóbora e funcho

A RAINHA DE COPAS

Vieiras com polenta de côco, maracujá e framboesa

A RAINHA BRANCA

Garoupa confitada com puré de couve flor e amêndoa



O CHÁ DE LOUCOS

Caldo de cogumelos com trufa

O DORMINHOCO

Lombinho de novilho com gratin de batata, aipo, pickle de rabanete e jus de trufa

QUEM ROUBOU AS TORTAS? OS 12 CÚMPLICES...

Torta de laranja, bolo húmido de amêndoa, gelado de amêndoa amarga, sopa leve de lima e os restantes...

SELEÇÃO DE VINHOS

Champagne Veuve Clicquot, France

Monte Peceguina Branco Alentejo, Portugal

Quinta dos Quatro Ventos Tinto Douro, Portugal

Bacalhoa Moscatel Roxo Superior 2002 Setúbal, Portugal

Preço: 275€ por pessoa, bebidas e IVA incluídos.



RÉVEILLON - ALTERNATIVA VEGETARIANA

MENU

SNACK 1

Caldo Dashi com legumes

SNACK 2 “do jardim”

Puré de beterraba com legumes da terra

SOPA

Creme de couve flor com amêndoa e trufa

PRATO PRINCIPAL

Couscous com legumes, frutos secos e tofu,
terrina de batata com legumes e puré de aipo

SOBREMESA

Torta de laranja, bolo húmido de amêndoa,
gelado de amêndoa amarga, sopa leve de lima

Preço: 275€ por pessoa, bebidas e IVA incluídos.



BRUNCH DE ANO NOVO - LOBBY LOUNGE

ENTRADAS

Salada simples:

Alface, tomate, cebola roxa, milho,
cenoura ralada, azeitonas marinadas, pepino

Saladas compostas:

Salada César de camarão

Salada de couscous com pepino, tomate e pimentos

Crutones de legumes com maionese de limão

Salada de bacalhau com grão

Salada de atum com pepino, sésamo e noodles

Salmão fumado com citrus

Carpaccio de novilho com rúcula e Parmesão



Salada de maçã com queijo fresco e funcho

Seleção de fritos

Seleção de enchidos

Seleção de ovos Benedictine

PRINCIPAIS

Garoupa “al guillo”

Corvina assada com molho de marisco

Lombinhos de novilho à Portuguesa

Leitão assado à Negrais

SOPA

Canja de galinha

GUARNIÇÕES

Arroz branco, legumes ao vapor,
couscous de legumes, batata parisiense



MENU INFANTIL

Hambúrguers, mini pizzas, batata frita, gomas,
Espetadas de fruta

SOBREMESAS

Mousse de chocolate

Arroz doce

Aletria

Bolo de cenoura e laranja

Bolo Rei

Pudim de limão

Panacotta de côco

Brigadeiro

SUSHI E CREPES AO MOMENTO

Preço: 65€ por pessoa, bebidas e IVA incluídos.



INTERCONTINENTAL_®
ESTORIL

www.estorilintercontinental.com

Avenida Marginal, 8023

2765-249 Monte Estoril

T: +351 218 291 100

E: vanessa.goncalves@ihg.com



Veuve Clicquot
• REIMS FRANCE •