

## MENU REVEILLON 2024-2025

### Estação de pães e antepastos

Queijos artesanais premiados  
Tapenade de azeitonas  
Mel orgânico de abelhas brasileiras  
Queijos 100% veganos  
Tahine  
Pastas variadas  
Humus de beterraba  
Geléias caseiras  
Caponata  
Castanhas brasileiras

### Estação de Ostras Frescas

Ostras abertas na hora  
Vinagrete de cebola roxa  
Limão

### Estação de Caldos e Petiscos

Caldo de frutos do mar  
Aipim frito com calabresa acebolada  
Bolinho de bacalhau  
Coxinha  
Bolinha de queijo

### Estação Kids

Mini pizza  
Hamburguer  
Cachorro quente  
Batata frita  
Nuggets de frango crocante

Espaguete  
Molho bolonhesa

### Saladas

Salada quinoa real, com peito de pato defumado, tomate assado e brotos de agrião  
Vinagrete de Polvo  
Ceviches  
Carpaccio de salmão gravlax  
Salada de bacalhau com feijão fradinho, azeitonas preta, flor de brócolis e pimentão colorido  
Cuscuz com frutas secas e mix de nuts  
Salada oriental  
Presunto de parma  
Salada de grão de bico com queijo boursin e pimenta rosa  
Caponata de berinjela com croutons de queijo coalho  
Salada de palmito pupunha com pesto de manjeriço, azeite de trufas e castanha de caju granulada  
Jardim de folhas orgânicas  
Salada caesar com salmão

### Principais

Arroz com cebola frita e lentilhas  
Arroz com amêndoas torradas e ceboulete  
Brandade de bacalhau gratinada  
Tender com melaço de cana  
Pernil inteiro assado com tomilho e limão  
Bobó de camarão  
Salmão assado inteiro em crosta de ervas  
Ravioli de mussarela búfala com nozes e molho bechamel  
Filé mignon black Angus ao molho mostarda dijon  
Coxa de pato confitada ao molho de tâmaras  
Farofa de bacon  
Paella de frutos do mar

## Sobremesas

Pavlova de frutas

Creme brûlée de pistache

Tiramisù

Mousse de chocolate

Cheesecake de goiaba

Entremet de chocolate

Torta de chocolate branco com uvas

Doces de colher variados