



## SABORES DE ANO NOVO - 31.12

### 1º Momento

Rabo de Boi, Panko e Pimento Fermentado  
Croquete de Rabo de Boi Panado  
em Panko e Espuma de Pimento Fermentado  
**Harmonização:** Muros Antigos - Vinho Verde

### 2º Momento

Lima, Romã e Manjerição  
Esferificação de Lima e Romã infusão com Manjerição

### 3º Momento

Camarão Selvagem, Sapateira, Yuzu e Papaia  
Camarão Tigre Braseado, Canelone de Sapateira e Yuzu,  
Papaia Macerada em Sal Fumado e Ervas Frescas  
**Harmonização:** Muros Antigos - Vinho Verde

### 4º Momento

Lombo de Bacalhau Negro,  
Miso, Pak Choi e Cenouras Bio  
Lombo de Bacalhau Negro Marinado  
em Miso Braseado, Couve Pak Choi Glaceada  
e Cenouras Bio Caramelizadas em Manteiga de Endro  
**Harmonização:** Evidência RSR - Vinho Branco

### 5º Momento

Limão, Gengibre Confitado e Pepino  
Sorvete de Limão e Gengibre,  
Brunesa de Pepino e Redução de Balsâmico

### 6º Momento

Lebre, Cogumelos Silvestres,  
Castanha e Ervilhas de Inverno  
Tornedó de Lebre a Baixa Temperatura,  
Salteado de Cogumelos, Ervilhas e Castanha  
**Harmonização:** Titular Colheita - Vinho Tinto

### 7º Momento

Lima, Gin e Frutos Vermelhos  
Espuma de Framboesa, Frutos Vermelhos Frescos,  
Suspiro, Espuma de Gin e Lima

### 8º Momento

Chocolate Negro e Noz Pecan, Manga e Maracujá  
Bolo e Mousse de Chocolate,  
Praliné e Texturas de Manga e Maracujá  
**Harmonização:** Moscatel RCV

## NEW YEAR'S FLAVOURS - 31<sup>th</sup>.Dec

### 1<sup>st</sup> Moment

Ox Tail, Panko, and Fermented Pepper  
Breaded Ox Tail Croquette  
with Panko and Fermented Pepper Foams  
**Pairing:** Muros Antigos - Green Wine

### 2<sup>nd</sup> Moment

Lime, Pomegranate and Basil  
Lime and Pomegranate Spherification Infused with Basil

### 3<sup>rd</sup> Moment

Wild Prawns, Spider Crab, Yuzu and Papaya  
Seared Tiger Prawns, Spider Crab Cannelloni with Yuzu,  
Papaya Macerated in Smoked Salt and Fresh Herbs  
**Pairing:** Muros Antigos - Green Wine

### 4<sup>th</sup> Moment

Black Cod Loin, Miso, Pak Choi  
and Organic Carrots  
Marinated Black Cod Loin Braised in Miso,  
Glazed Pak Choi and Organic Carrots  
Caramelized in Dill Butter  
**Pairing:** Evidência RSR - White Wine

### 5<sup>th</sup> Moment

Lemon, Candied Ginger and Cucumber  
Lemon and Candied Ginger Sorbet,  
Cucumber Brunese and Balsamic Reduction

### 6<sup>th</sup> Moment

Hare, Wild Mushrooms,  
Chestnut and Winter Peas  
Low Temperature Hare Tornedó,  
Sautéed with Mushrooms, Peas and Chestnuts  
**Pairing:** Titular Colheita - Red Wine

### 7<sup>th</sup> Moment

Lime, Gin and Red Berries  
Raspberry Foam, Fresh Red Berries,  
Meringue, Lime and Gin Foam

### 8<sup>th</sup> Moment

Dark Chocolate and Pecan, Mango and Passion Fruit  
Chocolate Cake and Mousse, Praline,  
Mango and Passion Fruit Textures  
**Pairing:** Moscatel RCV

230€

HAPPY  
2024  
sustainable  
new year!



## DEGUSTAÇÃO VEGETARIANA À MESA - 31.12

### 1º Momento

Espargos, Panko e Pimento Fermentado  
Espargos Brancos e Verdes Panados  
em Panko e Espuma de Pimento Fermentado  
**Harmonização:** Muros Antigos - Vinho Verde

### 2º Momento

Lima, Romã e Manjerição  
Esferificação de Lima e Romã infundada com Manjerição

### 3º Momento

Burrata, Beterraba, Tomate e Manjerição  
Burrata Fresca, Canelone de Tártaro  
de Beterraba, Tomate e Ervas Frescas  
**Harmonização:** Muros Antigos - Vinho Verde

### 4º Momento

Alho Francês, Abóbora, Funcho e Azeitona Preta  
Tornedó de Alho Francês e Abóbora Confitada,  
Pó de Azeitona Preta e Molho de Funcho  
**Harmonização:** Evidência RSR - Vinho Branco

### 5º Momento

Limão, Gengibre Confitado e Pepino  
Sorvete de Limão e Gengibre,  
Brunesa de Pepino e Redução de Balsâmico

### 6º Momento

Tofu, Cogumelos Morchellas,  
Castanha e Ervilhas de Inverno  
Tofu Marinado em Especiarias,  
Salteado de Cogumelos, Ervilhas e Castanha  
**Harmonização:** Titular Colheita - Vinho Tinto

### 7º Momento

Lima, Gin e Frutos Vermelhos  
Espuma de Framboesa, Frutos Vermelhos Frescos,  
Suspiro, Espuma de Gin e Lima

### 8º Momento

Chocolate Negro e Noz Pecan, Manga e Maracujá  
Bolo e Mousse de Chocolate,  
Praliné e Texturas de Manga e Maracujá  
**Harmonização:** Moscatel RCV

## VEGETARIAN TASTING AT THE TABLE - 31<sup>th</sup>.Dec

230€

### 1<sup>st</sup> Moment

Asparagus, Panko, and Fermented Pepper  
Breaded White and Green Asparagus  
with Panko and Fermented Pepper Foam  
**Pairing:** Muros Antigos - Green Wine

### 2<sup>nd</sup> Moment

Lime, Pomegranate and Basil  
Lime and Pomegranate Spherification Infused with Basil

### 3<sup>rd</sup> Moment

Burrata, Beet, Tomato and Basil  
Fresh Burrata, Beetroot Tartare Cannelloni,  
Tomatoes and Fresh Herbs  
**Pairing:** Muros Antigos - Green Wine

### 4<sup>th</sup> Moment

Leek, Pumpkin, Fennel and Black Olive  
French Leek and Pumpkin Confit Tornedó,  
Black Olive Powder and Fennel Sauce  
**Pairing:** Evidência RSR - White Wine

### 5<sup>th</sup> Moment

Lemon, Candied Ginger and Cucumber  
Lemon and Candied Ginger Sorbet,  
Cucumber Brunesa and Balsamic Reduction

### 6<sup>th</sup> Moment

Tofu, Morel Mushrooms,  
Chestnut and Winter Peas  
Spice-Marinaded Tofu, Sautéed Mushrooms,  
Peas and Chestnut  
**Pairing:** Titular Colheita - Red Wine

### 7<sup>th</sup> Moment

Lime, Gin and Red Berries  
Raspberry Foam, Fresh Red Berries,  
Meringue, Lime and Gin Foam

### 8<sup>th</sup> Moment

Dark Chocolate and Pecan, Mango and Passion Fruit  
Chocolate Cake and Mousse, Praline,  
Mango and Passion Fruit Textures  
**Pairing:** Moscatel RCV



HAPPY  
**2024**  
sustainable  
new year!

## NOITE MÁGICA DOS MIÚDOS - 31.12

### 1º Momento

Creme de  
Legumes Biológicos

### 2º Momento

Tranche de Robalo,  
Batatinhas Coradas  
e Legumes da Horta

### 3º Momento

Peito de Frango  
a Baixa Temperatura,  
Arroz de Frutos Secos

### 4º Momento

Bolo de Chocolate  
com Gelado de Baunilha

## KIDS' MAGICAL NIGHT - 31<sup>th</sup>.Dec

### 1<sup>st</sup> Moment

Organic  
Vegetable Cream

### 2<sup>nd</sup> Moment

Seabass Fillet,  
Roasted Baby Potatoes  
and Garden Vegetables

### 3<sup>rd</sup> Moment

Low Temperature  
Chicken Breast,  
Dried Fruit Rice

### 4<sup>th</sup> Moment

Chocolate Cake  
with Vanilla Ice Cream

60€



Bebidas incluídas . Drinks included.

Valores por pessoa. Menu infantil para crianças até aos 12 anos. Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar.  
Prices per person. Children's menu for children up to 12 years old. Please let us know if there are dietary restrictions to consider.

12  passas  
pelo planeta!



## BUFFET DE ANO NOVO - 01.01

### Entradas

Caldo Verde  
Salgados Tradicionais  
Seleção de Pães  
Tábua de Queijos Tradicionais  
Seleção de Compotas Caseiras  
Tábua de Carnes Frias  
Wraps Variados  
Vol-au-vent Variados  
Quiches Variadas  
Saladas Simples: Alface, Tomate, Pepino e Cenoura  
Salada de Legumes Assados  
Salada Grega  
Salada de Polvo  
Salada de Camarão  
Salada César de Frango  
Mesa de Mariscos

### Pratos Principais

Cabrito no Forno,  
Batatinha Corada e Grelhos ao Alho  
Bacalhau e a sua "Meia-desfeita"  
Lasanha de Legumes

### Sobremesas

Rabanadas  
Creme de Leite Queimado  
Cheesecake de Frutos Vermelhos  
Seleção de Fruta Laminada  
Delícia de Chocolate Negro  
Pudim de Ovo  
Arroz-doce  
Pão de Ló  
Bolo-rei  
Sonhos  
Aletria

Bebidas não incluídas

## NEW YEAR BUFFET - 1<sup>st</sup>.Jan

### Starters

Green Soup  
Traditional Snacks  
Selection of Breads  
Traditional Cheese Board  
Selection of Homemade Jams  
Cold Meat Board  
Assorted Wraps  
Vol-au-vent Miscellaneous  
Assorted Quiches  
Simple Salads: Lettuce, Tomato, Cucumbe and Carrot  
Roasted Vegetable Salad  
Greek Salad  
Octopus Salad  
Shrimp Salad  
Chicken Caesar Salad  
Seafood Table

### Main Courses

Lamb in the Oven,  
Crowned Potatoes and Garlicky Sprouts  
Cod and its "Undone Half"  
Vegetable Lasagne

### Desserts

French Toast  
Crème Brûlée  
Red Berry Cheesecake  
Laminated Fruit Selection  
Dark Chocolate Delight  
Egg Pudding  
Rice Pudding  
Sponge Bread  
Bolo-rei  
Sonhos  
Aletria

65€



Drinks not included

FAÇA A SUA RESERVA:

(+351) 218 413 051 . reservations.porto@neyahotels.com . neyahotels.com

