

menu réveillon 2025/26

cocktail de boas vindas e canapés (19h00-20h00)

menu (20h30-03h00)

1º Momento - FOGO

Foie Gras Braseado com Vinho do Porto sobre Pão de Brioche

2º Momento - ÁGUA

Duo de Corvina e Carabineiro sobre Risotto

3º Momento - TERRA

Bife Wellington com Cogumelos Silvestres e Espargos verdes

-Sorbet de Bergamota-

4º Momento - AR

Éclair de Citrinos e Mirtilos com Sorbet de Chocolate e Pimenta

bebidas

Monte de Cabeção Branco e Tinto, Alentejo
Refrigerantes, Sumos, Cerveja Nacional e Água mineral
Café e Chá

Espumante e passas às doze badaladas

open bar

00h30-01h30

Seleção de digestivos

(Licores Nacionais, Porto, Whisky Novo, Brandy)

ceia de ano novo

00h30 - 01h30

Creme de Alho Francês, Pregos em Bolo do Caco, Salgados,
Tábua de Queijos, Fruta Laminada, Fatias Douradas e Leite Creme

185€

Crianças dos 3 aos 11 anos: 50% desconto
I.V.A incluído à taxa em vigor

reservas

+351 282 460 200 | nhmarinaportimao@nh-hotels.com

new years eve 2025/26 menu

welcome cocktail & canapes (7pm-8pm)

menu (8:30 pm-03:00 am)

1ST Moment - FIRE

Braised Foie Gras with Port Wine on Brioche Bun

2ND Momento - WATER

Sea Bass and Scarlet Prawn Duo over Risotto

3RD Moment - EARTH

Wellington Beef with Wild Mushrooms and Green Asparagus

-Bergamot Sorbet-

4TH Moment - AIR

Citrus and Blueberry Eclair with Chocolate and Pepper Sorbet

drinks

White and Red Wine "Monte de Cabeção", Alentejo

Soft drinks, Juice, National Beer and Mineral Water

Coffee and Tea

"Bubbles" and Raisins at Midnight

open bar

12:30am - 1:30am

Seleção de digestivos

Selection of Digestives (National Liqueurs, Port, Whisky, Brandy)

new year's eve supper

12:30am - 1:30am

French Garlic Soup, Steak on Flat Bread, Savory Snacks,
Cheese Platter, Sliced Fruit, French Toast and Crème Brûlée

185€

Children from 3 to 11 years old: 50% discount
V.A.T included

reservations

+351 282 460 200 | nhmarinaportimao@nh-hotels.com