



LET'S WELCOME
A BRIGHT
**NEW
YEAR**

EAT WELL, DRINK
TOGETHER, DANCE
ALL NIGHT

M E N U

COM SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLuíDA

N A M E S A

Azeitona marinada, creme de pimento encarnado,
manteiga de salsa, pão servido

E N T R A D A

Salmão fumado, espargos e rúcula com vinagrete de manga

S O P A

Creme de cogumelos, noz e azeite de tomilho

P E I X E

Polvo assado, esmagado de batata com coentro e alho

C A R N E

Lombo de novilho, salteado de espinafre e bacon, legumes baby
salteados e redução de porto

S O B R E M E S A

Tartelete de lima e manjeriço

B U F F E T (2 3 : 0 0)

Frutas, seleção de sobremesas, charcutarias, queijos, pão

C E I A (0 1 : 0 0)

Mini pregos, pão com chouriço, caldo verde, pasteis
de bacalhau, croquetes de carne

MÚSICA
AO VIVO

1 2 0 € / P X

LUGARES LIMITADOS
RESERVAS NA RECEÇÃO
RESTAURANT@BALAIAGOLFVILLAGE.PT

M E N U

WITH SELECTED DRINKS INCLUDED

S E R V E D A T T H E T A B L E

Marinated olives, red pepper cream, parsley butter, bread

S T A R T E R

Smoked salmon, asparagus and rocket with mango vinaigrette

S O U P

Cream of mushroom with walnuts and thyme olive oil

F I S H

Roasted octopus, mashed potatoes with coriander and garlic

M E A T

Veal tenderloin, sauté of spinach and bacon, sautéed baby vegetables and Porto reduction

D E S S E R T

Lime and basil tartlet

B U F F E T (1 1 P . M .)

Fruit, selection of desserts, cold cuts, cheeses, bread

S U P P E R (0 1 : 0 0)

Mini steak sandwiches, chorizo bread, caldo verde (kale soup), codfish cakes, meat croquettes

L I V E M U S I C

1 2 0 € / P X

L I M I T E D S E A T S

B O O K Y O U R T A B L E A T T H E R E C E P T I O N
R E S T A U R A N T @ B A L A I A G O L F V I L L A G E . P T