

Réveillon²⁵₂₆

BARATAHOTELS

Boas-vindas

Canapés e espumante

Welcome

Canapés and sparkling wine

Entrada

Carpaccio de polvo de santa luzia
sobre batata mil folhas

Starter

Octopus carpaccio from santa luzia
over mille-feuille potatoes

Sopa

Creme aveludado de alho francês

Soup

Creamy leek velouté

Prato de peixe

Lagosta braseada com molho de leite
de coco e azeite virgem com ervas
aromáticas, acompanhada de arroz selvagem

Fish course

Grilled lobster with coconut milk
and virgin olive oil herb sauce,
Served with wild rice

Sorbet de limão aromatizado com menta

Mint-flavoured lemon sorbet

Prato de carne

Naco de lombo de novilho, acompanhado
de torre de batata fina com ervas,
molho roquefort e gema de ovo desidratada

Meat course

Beef tenderloin with a tower
of fine herb potatoes, roquefort
sauce and dehydrated egg yolk

Sobremesa

Limão com mousse de lima, recheio
de abacaxi com hortelã, coberto com
chocolate branco em cama de oreo

Dessert

Lemon filled with lime mousse and
pineapple-mint compote, coated in white
chocolate and served on an oreo crumb

Bebidas

Água, refrigerantes e cerveja
vinho branco, tinto ou rosé
1 garrafa de espumante para 4 pessoas

Drinks

Water, soft drinks and beer
white, red or rose wine
1 bottle of sparkling wine for every 4 guests

Ceia

Buffet de frios e doces, canja de galinha,
tábua de queijos e enchidos, pão com
chouriço, fatias douradas e cacau

Late Supper

Cold cuts and sweets buffet, chicken soup,
cheese and cured meats board, bread with
chorizo, golden slices and cocoa

Boas-vindas
welcome | 19:30
07:30pm

Música ao vivo
live music & Dj

Jantar
dinner | 20:00
08:00pm

RÉVEILLON HOTEL SOL E MAR

MAIS INFO EM · MORE INFO AT

+351 289 599 111

bookings.vilarecife@baratahotels.com

Vista privilegiada para os fogos

**ALBUFEIRA
CARPE NOX
2026**

The New Year's Celebration

Privileged view of the fireworks