

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

Boas-vindas
welcome | 19:30
07:30^{pm}

Música ao vivo
live music

Jantar
dinner | 20:00
08:00^{pm}

HOTEL SOL E MAR
RESERVE JÁ · BOOK NOW

MAIS INFO EM · MORE INFO AT
+351 289 599 111
bookings.solemar@baratahotels.com

Vista privilegiada para os fogos

**ALBUFEIRA
CARPE NOX
2026**

The New Year's Celebration

Privileged view of the fireworks