

# Réveillon<sup>25</sup><sub>26</sub>

## 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<sup>pm</sup>

*Música ao vivo*  
**live music**

*Jantar*  
**dinner** | 20:00  
08:00<sup>pm</sup>

ESTADIA STAY HOTEL VILA RECIFE  
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

