

Welcome 2025

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

PROGRAMA

Welcome drink com música ao vivo às 18H30

Jantar às 20H00

Pista de dança com DJ & open bar: 00H00 - 02H00

Celebração de passagem de ano com fogo de artifício

Dress code: A touch of sparkle

170€ por pessoa, com welcome drink e espumante

PROGRAM

Welcome drink with live music at 6:30PM

Dinner at 8PM

Dancefloor with DJ & open bar from 12AM - 02AM

New year's celebration with fireworks

Dress code: A touch of sparkle

170€ per person, with welcome drink and sparkling wine

MENU

Na mesa | *At the table*

Seleção de pães e tostas | Manteiga de champanhe e chalotas | Casco de sapateira real | Vazia maturada afiambrada, trufa e avelã

Bread and toast Selection | Champagne and shallot butter | Brown crab | Matured sirloin with ham, truffle and hazelnut

1º momento | *1st moment*

Shot de couve-flor, cajú e peixe curado

Cauliflower shot, cured fish and cashew

Ostra, couve, laranja e poejo

Oyster, cabbage, orange and pennyroyal

2º momento | *2nd moment*

Bochecha de porco laminada, espargos e beringela em pão brioche

Sliced pork cheek, asparagus and eggplant on brioche bread

Pastel de cabrito e mostarda

Goatling and mustard pastry

Principal | *Main course*

Arroz cremoso de lavagante e camarão-tigre

Lobster and tiger prawn creamy rice

1ª Sobremesa | *1st Dessert*

Queijo amanteigado do Pico, mel trufado e amêndoas torradas

Pico buttery cheese, truffle honey and toasted almonds

2ª Sobremesa | *2nd Dessert*

Tarte de chocolate

Chocolate Pie

Ceia | *Late Supper*

MENU

Na mesa | *At the table*

Seleção de pães e tostas | Mousse de beringela, tomate e cominhos | Salada de cenoura assada, azeite, limão e especiarias

Bread and toast Selection | Eggplant, tomato and cumin mousse | Roasted carrot, olive oil, lemon and spices salad

1º momento | *1st moment*

Tártaro de tomate, cajú e manjeriçã

Tomato, cashew and basil tartare

Patê de iogurte e folhas de lima kaffir em pão brioche

Yogurt pate and kaffir lime herbs on brioche bread

2º momento | *2nd moment*

Caldo de cogumelos e hortelã

Mushroom and mint broth

Batata-doce gratinada, laranja, miso e noz

Sweet potato gratin, orange, miso and walnut

Principal | *Main course*

Arroz cremoso de açafrão dos Açores e legumes grelhados

Creamy Azorean saffron rice and grilled vegetables

1ª Sobremesa | *1st Dessert*

Coco gratinado, mel trufado e amêndoas torradas

Gratin coconut, truffled honey and toasted almonds

2ª Sobremesa | *2nd Dessert*

Tarte de chocolate

Chocolate Pie

Ceia | *Late Supper*