

HERE'S TO A HAPPY NEW YEAR AT SANA

SANA MALHOA
RÉVEILLON
NEW YEAR'S EVE

31 de Dezembro a partir das 20h00
31th December from 08.00 p.m.

 **SANA**

BEYOND YOUR EXPECTATIONS



JANTAR

ENTRADA

Carabineiro com aveludado de líchias e uvas Vale da Rosa com amaranto

Brownie de bochecha de vitela com pickle artesanal e lascas de maçã vermelha

PEIXE

Cachaço de bacalhau fumado, sobre batata assadas com tartufo, mousse de couve-flor e alho francês com rama de açafraão

SORBET

Sorbet de tangerina

CARNE

Lombo de novilho maturado, regado com molho de espumante, sobre mousse de cenoura com especiarias

SOBREMESA

Maracujá em duas texturas e limão

DINNER

STARTER

Carabineer with velvet lychee and Vale da Rosa grapes with amaranth

Veal cheeks brownie with artisanal pickles and red apple splinter

FISH

Smoked codfish neck, truffled roasted potatoes, cauliflower mousse, and leek with saffron

SORBET

Tangerine sorbet

MEAT

Matured veal loin, sparkling wine sauce, carrot, and spice mousse

DESSERT

Passion fruit in two textures and lemon





VEGETARIANO | JANTAR

ENTRADA

Sopa de abóbora fumada com sorrel de raiz vermelha

Cremoso de uvas do Vale da Rosa e líchias com crocante de arroz

PRATO PRINCIPAL

Timbale de legumes com filamentos de açafreão

SORBET

Sorbet de tangerina

PRATO PRINCIPAL

Risotto cremoso de cogumelos Morilles

SOBREMESA

Carpaccio de ananás dos Açores com hortelã e pimenta da Jamaica

VEGETARIAN | DINNER

STARTER

Smoked pumpkin soup with red roots sorrel

Vale da Rosa grapes and lychee cream with crunchy rice

MAIN COURSE

Vegetables timbale with saffron

SORBET

Tangerine sorbet

MAIN COURSE

Creamy risotto with Morilles mushrooms

DESSERT

Azores pineapple carpaccio with mint and pepper from Jamaica





CEIA

MARISCOS VARIADOS

- Lagosta
- Camarão de Moçambique cozido
- Sapateira
- Mexilhão
- Navalheiras
- Ostras do Algarve

ESTAÇÕES

- Tábua de queijos Nacionais e Internacionais
- Compotas e tostas
- Caldo-verde com chouriço
- Preguinhos em bolo de caco
- Leitão à Bairrada
- Seleção de frutas
- Tarte merengada de limão

BEBIDAS

- Seleção de vinho DIVAI – branco, tinto e rosé
- Água e refrigerantes
- Café | Chá | Chocolate quente

PREÇO

por pessoa

€ 180 adulto / € 90 criança (4 -12)
Crianças até aos 3 anos são nossas convidadas

SUPPER

SEAFOOD SELECTION

- Lobster
- Mozambique boiled prawn
- Crab
- Mussels
- Razors
- Oysters from the Algarve

STATIONS

- National and International cheese board
- Jam ans toasts
- "Caldo-verde" with chorizo
- Steak sandwich in "bolo do caco"
- Bairrada suckling pig
- Fruit selection
- Lemon meringue pie

DRINKS

- DIVAI wine selection – white, red, and rosé
- Water and soft drinks
- Coffee | Tea | Hot chocolate

PRICE

per person

€ 180 adult / € 90 children (4-12)
Children under 3 years old are our guests

