

HERE'S TO A HAPPY NEW YEAR AT SANA



EPIC SANA MARQUÊS
GALA BALLROOM

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

31 de Dezembro a partir das 19h30
31th December from 07.30 p.m.

DRESS CODE: BLACK TIE

 **SANA**

BEYOND YOUR EXPECTATIONS



BUFFET

VERRINES

Cannellone de beringela e toro
Carpaccio de vitela brava, parmesão e rúcula
Crudités com manteiga de abacate
Hot roll de aves e Foie gras
Poké de arroz negro, manga e courgette
Arancini de vegetais

SOPA

Creme de marisco com leite coco

PEIXE

Pregado, batata confit, e estufado de espargos trufado

CARNE

Carré de cordeiro, batata rústica e tubérculos

LIVE COOKING

Carré de vitela

PASTA

Yakimeshi | Tagine de legumes

BUFFET

VERRINES

Eggplant and tuna toro cannelloni
Veal carpaccio, parmesan and arugula
Crudités with avocado butter
Poultry and Foie gras hot roll
Black rice poké with mango and courgette
Vegetable arancini

SOUP

Seafood cream with coconut milk

FISH

Turbot, confit potato, and truffled asparagus stew

MEAT

Rack of Lamb, rustic potato and tubers

LIVE COOKING

Rack of veal

PASTA

Yakimeshi | Vegetable Tagine





ILHA DE MARISCO

Sapateiras

Santolas

Lavagantes

Sushi

TÁBUAS

Presunto

Salmão fumado

Queijos portugueses

DOCES TRADICIONAIS

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos SANA Hotels

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Refrigerantes

Água mineral

Café

SEAFOOD DISPLAY

Crab

Spider crab

Lobster

Sushi

DISPLAY

Ham

Smoked salmon

Portuguese cheese

TRADITIONAL DESSERTS

DRINKS INCLUDED

SANA Hotels wine selection

National beer

Orange juice

Soft drinks

Still and sparkling water

Coffee

PREÇO

por pessoa

€ 170 adulto / € 85 criança (4 -12)
Crianças até aos 3 anos são nossas convidadas

PRICE

per person

€ 170 adult / € 85 children (4-12)
Children under 3 years old are our guests





HERE'S TO A
HAPPY
NEW YEAR

RÉVEILLON
NEW YEAR'S EVE

31 de Dezembro a partir das 19h00
31st December from 07.00 p.m.

Allora!

Allora!

CANAPÉS DO CHEF

WELCOME DRINK

ENTRADA

Tártaro de robalo com caviar Oscietra Royal
Tortello de carabineiro

PASTA

Tagliatelle carbonara com trufa preta

PRATO PRINCIPAL

Fillet à la Rossini

SOBREMESA

Pannetonne com molho Sabayonne

MEIA-NOITE

Uva passa | 1 flute champagne | Late snack

PREÇO

por pessoa

€ 240 adulto / **€ 120** criança (4 -12)
Crianças até aos 3 anos são nossas convidadas

CONDIÇÕES

Bebidas não incluídas
Pagamento total do valor no ato da reserva.

Animação: Música | DJ

CHEF'S CANAPÉS

WELCOME DRINK

MAIN COURSE

Seabass tartar with Oscietra Royal caviar
Tortello stuffed with carabinero

PASTA

Tagliatelle with carbonara sauce and black truffle

MAIN COURSE

Fillet à la Rossini

DESSERT

Pannetonne with Sabayonne

MIDNIGHT

Raisins | 1 glass of champagne | Late snack

PRICE

per person

€ 240 adult / **€ 120** children (4-12)
Children under 3 years old are our guests

CONDITIONS

Drinks are not included
Payment in full at the time of booking

Entertainment: Music | DJ



HERE'S TO A HAPPY NEW YEAR AT SANA



EPIC SANA MARQUÊS
THE GARDEN

BRUNCH

01 de Janeiro a partir das 12h30
01st January from 12.30 p.m.

 **SANA**

BEYOND YOUR EXPECTATIONS



CONTINENTAL E INGLÊS

Pancetta fumada
Salsichas de peru
Salsicha Calabresa
Cogumelos salteados
Ovos Mexidos | Benedict | Estrelados

LIVE COOKING

Panquecas com e sem glúten e waffles

ENERGY

Bowls de abacate, açaí e banana
Papas de Aveia
Cereais e Muesli com e sem glúten
Compotas caseiras
Ostras ao natural | Com vinagrete maturado

HEALTHY

Pudim de chia e iogurte
Bolo de cenoura
Granola caseira com e sem glúten
Bolo do dia Vegan
Pudim de chocolate Vegan

TÁBUAS

Presunto
Salmão fumado
Queijos portugueses

CONTINENTAL AND ENGLISH

Smoked pancetta
Turkey sausages
Calabresa sausage
Sautéed mushrooms
Eggs scrambled | Benedict | Fried

LIVE COOKING

Pancakes (regular and gluten free) and waffles

ENERGY

Avocado, acai, and banana bowls
Porridge
Cereals and muesli (regular and gluten-free)
Homemade jams
Oysters au naturel | With aged vinaigrette

HEALTHY

Chia and yogurt pudding
Carrot cake
Homemade granola (regular and gluten-free)
Vegan cake of the day
Vegan chocolate pudding

DISPLAY

Ham
Smoked salmon
Portuguese cheeses





ILHA DE MARISCO

Sapateiras

Santolas

Lavagantes

Sushi

SEAFOOD DISPLAY

Crab

Spider crab

Lobster

Sushi

ENTRADAS E VERRINES FRIAS E QUENTES

Lavagante, cenouras e argan

Lingueirão e maracujá

Camarão Kataifi

Espuma de Foie gras e mirtilos

COLD AND HOT STARTERS AND APPETIZERS

Lobster, carrots, and argan

Razor clams and passion fruit

Shrimp Kataifi

Foam of Foie gras and blueberries

PEIXE

Garoupa à Bulhão Pato

FISH

Grouper "à Bulhão Pato", bivalves, and coriander

CARNE

Vitela de leite, raízes e espargos

MEAT

Veal, roots, and asparagus

LIVE COOKING

Robalo ao sal

LIVE COOKING

Salt-baked sea bass

PASTA

Tagliatelle Amatriciana

PASTA

Tagliatelle Amatriciana

DOCES DE NATAL | TRADICIONAIS

CHRISTMAS DESSERTS | TRADITIONAL DESSERTS





BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos SANA Hotels

Cerveja nacional

Sumo de laranja

Refrigerantes

Água mineral

Café

DRINKS INCLUDED

SANA Hotels wine selection

National beer

Orange juice

Soft drinks

Still and sparkling water

Coffee

PREÇO

por pessoa

€ 120 adulto / € 60 criança (4 -12)

Crianças até aos 3 anos são nossas convidadas

PRICE

per person

€ 120 adult / € 60 children (4-12)

Children under 3 years old are our guests

