

Jantar de Réveillon

WELCOME DRINK
Mocktail de assinatura

COUVERT
Pão de fermentação natural, manteiga e seleção de queijos

AMOUSE BOUCHE
Ceviche de carabineiro

SOPA
Castanha, citronela, erva doce

ENTRADAS
Carpaccio de polvo com yuzu
Arepá com tártaro de lombo

PRATO DE PEIXE
Bacalhau trufado, batatas a murro e legumes baby

TIRA-GOSTO
Toranja e yuzu

PRATO DE CARNE
Tornedó com risotto de champagne, bimis chamuscado, caviar, salicórnia

SOBREMESA
Mille feuille, creme de pistachio, chocolate branco, frutos vermelhos

CAFÉ / CHÁ
Acompanhado de fatia de Bolo-rei

BEBIDAS
Bebidas não alcoólicas incluídas

95€ /PAX

60€/PAX (ATÉ 14 ANOS)*
25€/PAX (<10 ANOS)*



Inclui brinde de espumante
s/ álcool e uva passa

RESERVAS

+351 21 276 1401
RESERVAS@BOSHQ.PT

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA À TAXA ATUAL EM VIGOR
*CONSULTE TODAS AS INFORMAÇÕES SOBRE MENUS DE CRIANÇA E INFANTIL JUNTO DA NOSSA RECEÇÃO

boshq
INSPIRATIONAL FOOD
+ JUICE LAB

MERCURE
HOTELS

LISBOA ALMADA

Dinner Réveillon

WELCOME DRINK
Signature Mocktail

COUVERT
Sourdough bread, butter, and a selection of cheeses

AMOUSE BOUCHE
Carabineiro ceviche

SOUP
Chestnut, lemongrass, and fennel

STARTERS
Octopus carpaccio with yuzu
Arepa with beef tenderloin tartare

FISH COURSE
Truffled cod, smashed potatoes, and baby vegetables

PALATE CLEANSER
Grapefruit and yuzu

MEAT COURSE
Tournedos with champagne risotto, seared bimi, caviar, and samphire

DESSERT
Mille-feuille, pistachio cream, white chocolate, and red fruits

COFFEE/ TEA
Served with a slice of Bolo-rei

DRINKS
Non-alcoholic beverages included

95€ /PAX

60€/PAX (UP TO 14 YEARS OLD)*
25€/PAX (<10 YEARS OLD)*



Includes a non-alcoholic sparkling wine toast and raisins.

RESERVATIONS

+351 21 276 1401
RESERVAS@BOSHQ.PT

ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT APPLICABLE RATE.
*FOR FULL DETAILS ON CHILDREN'S AND INFANT MENUS, PLEASE CONTACT OUR RECEPTION.

boshq
INSPIRATIONAL FOOD
+ JUICE LAB

MERCURE
HOTELS
LISBOA ALMADA

