

≈ 31

DEZ.DEC

BOM ANO NOVO

— HAPPY NEW YEAR —



BY PORTOBAY RIO DE JANEIRO

BEBIDAS
BEVERAGES

ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS,
REFRIGERANTES, SUCOS NATURAIS,
CERVEJA NACIONAL, WHISKY RED LABEL,
ESPUMANTE, VINHO BRANCO E TINTO IMPORTADO*
STILL AND FIZZY MINERAL WATER, SOFT DRINKS,
FRESH JUICES, LOCAL BEER, RED LABEL WHISKY,
SPARKLING WINE, IMPORTED WHITE AND RED WINE*

*SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY - ARGENTINA
AQUITANIA RESERVA SYRAH - CHILE

FRIOS E SALADAS
COLD CUTS AND SALADS

MIX DE FOLHAS,
ENDÍVIAS, FIGOS E SEMENTES DE ROMÃ
MIX OF SALAD LEAVES, ENDIVES, FIGS AND POMEGRANATE SEEDS

RÚCULA, MANGA, TOMATE SECO E
SEMENTE DE GERGELIM TOSTADA
ROCKET, MANGO, SUN-DRIED TOMATOES AND TOASTED SESAME SEEDS

SALMÃO ASSADO COM
COUSCOUS MARROQUINO, PASSAS E AMÊNDOAS
BAKED SALMON WITH MOROCCAN COUSCOUS, RAISINS AND ALMONDS

QUINOA REAL COM
FRUTOS DO MAR E AZEITE VIRGEM
ROYAL QUINOA SALAD WITH SEAFOOD AND VIRGIN OLIVE OIL

GRÃO DE BICO COM
BACALHAU E PIMENTÕES CONFITADOS
CHICKPEAS WITH SALT COD AND SWEET PEPPER CONFIT

VINAGRETE DE POLVO COM BATATA
OCTOPUS AND POTATO VINAIGRETTE

CASCATA DE CAMARÃO
SHRIMP CASCADE

SALADA CAPRESE COM
PESTO DE BASÍLICO E NOZES
CAPRESE SALAD WITH BASIL AND WALNUT PESTO
PASTRAMI COM GELEIA DE DAMASCO E QUEIJO CHÈVRE
PASTRAMI WITH APRICOT JELLY AND GOAT'S CHEESE

TÁBUA DE TENDER, PRESUNTO PARMA,
SALAME HAMBURGUÊS E LOMBO CANADENSE
GAMMON, PARMA HAM, HAMBURGER SALAMI AND
CANADIAN TENDERLOIN BOARD

CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO COM
SUPREMO DE TANGERINA E ALCAPARRAS
SMOKED SALMON CARPACCIO WITH
TANGERINE AND CAPER SUPREME

GRANA PADANO COM MEL TRUFADO
GRANA PADANO WITH TRUFFLE HONEY

TÁBUA DE QUEIJO BRIE,
EMMENTAL, GORGONZOLA E PROVOLONE
BRIE, EMMENTAL, GORGONZOLA AND PROVOLONE CHEESE BOARD

QUICHE DE ALHO PORÓ, ASPARGOS E ESCAROLA
LEEK, ASPARAGUS AND ESCAROLE QUICHE

PERNIL DESOSSADO COM
FRUTAS ASSADAS EM CONHAQUE
BONELESS PORK SHANK WITH BRANDY-BAKED FRUITS

ROASTBEEF DE PICANHA COM
PARMESÃO E RÚCULA
ROAST PICANHA WITH PARMESAN AND ROCKET

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

TOURNEDOR DE FILÉ AO MOLHO MADEIRA
TOURNEDOS FILLET IN MADEIRA SAUCE

CAMARÃO E VIEIRAS AO MOLHO DE CHAMPAGNE
SHRIMP AND SCALLOP IN CHAMPAGNE SAUCE

LAGOSTA FLAMBADA AO MOLHO INDIANO E LEITE COCO
LOBSTER FLAMBÉED IN INDIAN SAUCE AND COCONUT MILK

BACALHAU COM NATAS . CREAMY COD BAKE

COXA DE PATO CONFIT AO MOLHO DE LARANJA KINKAN
DUCK LEG CONFIT IN KUMQUAT SAUCE

LEGUMES AO CREME . CREAM OF VEGETABLES

FILÉ DE NAMORADO
AO MOLHO DE UVA VERDE E OVAS DE CAPELIN
FILLET OF SANDPERCH IN GREEN GRAPE AND CAPELIN ROE SAUCE

ARROZ DE LENTILHA COM CROCANTE DE CASTANHA DE CAJU
LENTIL RICE WITH CRUNCHY CASHEW NUTS

RISOTO DE PERA COM NOZES . PEAR RISOTTO WITH WALNUTS

MINI PENNE AO MOLHO DE FUNGHI PORCINI
MINI PENNE IN PORCINI MUSHROOM SAUCE

BATATINHAS NOVAS AO MURRO
ASSADA EM LEITO DE ALECRIM E FLOR DE SAL
BAKED NEW BABY POTATOES ON A BED OF ROSEMARY AND FLEUR DE SEL

CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE E CROUTON DE GORGONZOLA
CREAM OF PUMPKIN WITH GINGER AND GORGONZOLA CROUTONS

CESTA DE PÃES ARTESANAIS DE LONGA FERMENTAÇÃO
BASKET OF LONG-FERMENTED CRAFT BREADS

SOBREMESAS

DESSERTS

PANNA COTTA DIET DE FRUTAS VERMELHAS
DIET PANNA COTTA WITH RED FRUITS

BOLO DE COCO GELADO COM RECHEIO DE NOZES
FROZEN COCONUT CAKE WITH WALNUT FILLING

TORTA DE CHOCOLATE COM MENTA . CHOCOLATE TORTE WITH MINT

RABANADA . FRENCH TOAST

PANETONE DE FRUTAS SECAS . PANETTONE WITH DRIED FRUIT

BROWNIE DE CHOCOLATE AMARGO COM CASTANHA DO PARÁ
DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH PARÁ CHESTNUTS

QUINDIM DE MARACUJÁ . PASSION FRUIT QUINDIM

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM CALDA DE AMORA
WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH MULBERRY SYRUPE

MIL FOLHAS COM CREME DE CARAMELO . MILLE-FEUILLE WITH CARAMEL CREAM

ÉCLAIR DE CREME MASCARPONE
COM TOPO DE CHOCOLATE E CROCANTE DE PISTACHE
MASCARPONE CREAM ÉCLAIR WITH CHOCOLATE AND PISTACHIO CRISP TOPPING

MINI PASTEL DE BELÉM . MINI CUSTARD TART

FRUTAS SECAS . DRIED FRUITS

NOZES, CASTANHA PORTUGUESA, AVELÃ, AMÊNDOAS
WALNUTS, PORTUGUESE CHESTNUTS, HAZELNUTS, ALMONDS

FRUTAS TROPICAIS . TROPICAL FRUITS



#PORTOBAYRIO



SHARE WITH US !!