



ANO NOVO,
TRADIÇÃO
DE SEMPRE

Brindamos a 2024 com sabores
tradicionais reinventados
especialmente para esta noite

CERVEJARIA
LIBERDADE



M E N U

R É V E I L L O N

AMUSE-BOUCHE

Creme de amêijoas, laranja, ostras, couve flor caramelizada e salicórnia
Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs (Champagne, França)

ENTRADA

Carpaccio de vieiras, manga, beterraba e vinagrete de yuzu
Palácio da Brejoira, Alvarinho (Minho)

PRATO PRINCIPAL DE PEIXE

Peixe galo, xerém de lavagante, courgette, alface do mar e molho iodado
Quinta dos Carvalhais, Encruzado (Dão)

SORBET

Sorbet de champagne com textura de rosa



M E N U

R É V E I L L O N

PRATO PRINCIPAL DE CARNE

Vitela corada, gnocchis, espargos, noz pecan e molho trufado

Quinta do Mouro, Aragonez & Alicante Bouschet (Alentejo)

SOBREMESA

Floresta negra
(Chocolate, cereja e baunilha)

Graham's Tawny 10 anos (Porto)

BRINDE À MEIA-NOITE NO SKY BAR

Águas, café e petits-fours



M E N U

R É V E I L L O N

PAIRING DE VINHOS ALTERNATIVO

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs (Champanhe, França)

Herdade Papa Leite C50 (Moscatel, Chenin Blanc & Viognier – Alentejo)

Redoma Reserva (Rabigato, Códrega, Viosinho & Arinto – Douro)

Dona Maria Grande Reserva (Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah & Touriga Nacional – Alentejo)

Blandy's Verdelho 10 anos (Madeira)

CERVEJARIA
LIBERDADE

MENU INFANTIL

RÉVEILLON

AMUSE-BOUCHE

Tapioca, figo, queijo de cabra, nozes, pistacho

ENTRADA

Aveludado de galinha, abóbora, couve flor, presunto

PRATO PRINCIPAL DE PEIXE

Filete de peixe galo em crosta de sementes, ratatouille de vegetais, molho de citronela

PRATO PRINCIPAL DE CARNE

Bochecha de vitela, puré de batata doce, cenoura caramelizada, alho francês

SOBREMESA

Teddy Bear de morango, chocolate de leite e sorbet