RÉVEILLON 2027

JANTAR DE DESPEDIDA DE 2026

PRELÚDIO
Creme de Azeitona Verde e Croutons

HARMONIA DE SABORES
Camarão Salteado com Limão e Alho
Salada de Repolho Agridoce com Abacaxi
Salada de Manga e Abacate com Aipo e Molho Vinagrete
Torta de Frango com Pimentos (molho de espumante servido à parte)
Leitão à Bairrada servido com Chips de Batata Caseira
Salada de Massa Penne com Pimentos
Salada Angra Garden . Chamuças Vegetarianas
Vasos de Queijo com Salmão

CRIAÇÕES DO MAR E DA TERRA
Polvo Grelhado com Molho Chimichurri
Espadarte Grelhado ao Molho de Alcaparras e Tomate Cherry
Medalhão de Filé com Molho Robert
Bifinhos de Frango com Molho de Amêndoas
Tagliatelle à Bolonhesa de Soja

Arroz com Passas . Batata Assada com Ervas
Cogumelos Salteados com Coentros

DOCE FINAL
Semifrio de Frutos Secos . Cheesecake de Oreo
Arroz-Doce . Mil Folhas com Creme Amarelo
Rocambole Red Velvet com Morangos
Tarte de Morangos . Brigadeiros de Chocolate
Bolo de Amêndoa com Caramelo Salgado
Pudim Flan Doce . Doce de Vinagre

ESSÊNCIA NO COPO
Sumos de Fruta . Vinho Branco e Tinto Azoris . Cafetaria

MEIA-NOITE | Espumante e Passas para receber 2027
CEIA | Caldo Verde . Bifanas . Tábua de Queijos com Enchidos e Tostas Variadas

OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 6 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO E BAR ABERTO ATÉ ÀS 2H00. DRESS CODE: FATO ESCURO PARA OS SENHORES E VESTIDO DE FESTA PARA AS SENHORAS. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL ★★★★

RÉVEILLON 2027

2026 FAREWEEL DINNER

PRELUDE

Green Olive Cream Soup with Croutons

HARMONY OF FLAVORS

Sautéed Shrimp with Garlic and Lemon;
Sweet and Sour White Cabbage Salad with Pineapple;
Mango and Avocado Salad with Celery and Vinaigrette Sauce
Chicken and Pepper Pie with Sparkling Wine Sauce
Bairrada-Style Roast Suckling Pig with Homemade Potato Chips
Penne Pasta Salad with Peppers
Angra Garden Salad . Vegetarian Samosas
Cheese and Salmon Pastry Cups

CREATIONS OF THE SEA & LAND

Grilled Octopus with Chimichurri Sauce
Grilled Swordfish with Capers and Cherry Tomatoes
Tenderloin Medallion with Robert Sauce
Chicken Cutlets with Almonds
Tagliatelle with Soy Bolognese Sauce

Rice with Raisins . Roasted Potatoes with Herbs
Sautéed Mushrooms with Coriander

SWEET FINALE

Chilled Nut Dessert . Oreo Cookie Cheesecake
Sweet Rice . Mille-feuille with Custard Cream
Red Velvet Cake Roll with Strawberries
Chocolate Truffles . Strawberry Pie
Almond Cake with Salted Caramel
Custard Pudding . Vinegar Tart (Typical from Terceira Island)

ESSENCE IN A GLASS

Juices . Azoris White and Red Wine . Coffee

MIDNIGHT | Raisins and Sparkling Wine to welcome 2027
SUPPER | Shredded Cabbage Soup "Caldo Verde" . Pork Sandwiches . Cheese and Charcuterie Board sided with Toasts and Bread

OFFER FOR CHILDREN UP TO 2 YEARS OLD AND 50% DISCOUNT FOR CHILDREN FROM 3 TO 12 YEARS OLD.DINNER SERVED AT TABLES WITH A MAXIMUM OF 6 PEOPLE, WITH A WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM.LIVE MUSIC AND OPEN BAR UNTIL 2:00 AM. DRESS CODE: DARK SUIT FOR GENTLEMEN AND EVENING DRESS FOR LADIES. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE.

AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL ★★★★