RÉVEILLON 2027

JANTAR DE DESPEDIDA DE 2026

PRELÚDIO
Seleção de Canapés do Chef

HARMONIA DE SABORES
Seleção de Fritos do Chef
Asinhas de Frango Fritas com Molho Sweet Chili, Sementes de Sésamo e Cebolinho
Wraps de Frango Frito com Guacamole, Folhas de Coentro e Pico-de-Gallo
Mini Bolo Lêvedo de Rosbife com Molho de Mostarda, Alcaparras e
Lascas de Queijo de São Jorge
Mini Burgers de Cachaço de Porco com Pickles Caseiros e Maionese Picante
Enchidos Regionais Assados com Azeitonas e Pickles
Seleção de Queijos Regionais e Internacionais, Bolachas Salgadas e Tostas
Salada com Camarão, Manga, Tomate-cereja e Cebola-roxa
Salada de Bacalhau Assado com Alho Confitado, Azeitonas e Salsa
Salada de Batata com Molho de Caril, Bacon Crocante e Cebolinho
Salada de Beterraba, Laranja, Queijo Azul e Frutos Secos Tostados
Salada de Frango Grelhado com Anchovas, Croutons de Alho e Lascas de Queijo Parmesão
Salada de Legumes Grelhados com Queijo Feta, Sementes de Abóbora Tostadas e Rúcula
Salada de Polvo com Pimentos, Cebola-roxa e Coentros
Salada de Tiras de Novilho com Cebola, Pimentos, Sementes de Sésamo e Coentros

CRIAÇÃO DO MAR
Amêijoa, Camarão e Linguiça Regional Estufadas no Tacho
Brioche de Lagosta com Coleslaw e Molho Cocktail
Camarão Frito com Maionese de Pimenta-da-Terra
Estação de Sushi e Sashimi (ao Vivo)
Mexilhões Meia-Concha com Vinagrete de Manga e Maracujá
Salada de Pica-Pau de Atum com Pickles Caseiros
Salmão Marinado em Especiarias e Ervas Finas com Ovas e Molho de Soja
Seleção de Gyosas com Molho Teriyaky
Tártaro de Atum e Salmão Picante com Cebolinho e Abacate

SELEÇÃO NOBRE
Aveludado de Marisco Guarnecido com Camarão, Lagosta e Ervas Frescas
Lombinho de Bacalhau Confitado em Azeite, Alho e Louro
Tranche de Rocaz com Molho Velouté de Caril
Peito de Pato Selado com Molho de Laranja e Soja
Lombinho de Novilho com Camarão, Molho de Especiarias e Vinagre Balsâmico
Caril de Lentilhas com Legumes e Espinafres
Arroz Basmati Aromatizado com Laranja e Limão . Batata Assada com Ervas e Bacon
Espinafres Salteados em Azeite e Alho. Legumes da Estação Assados no Forno

DOCE FINAL
Bolo de Bolacha . Bolo de Frutas . Bolo Red Velvet
Bolo Sublime de Chocolate . Bolo-Rei . Cheesecake de Frutos Vermelhos
Fonte de Chocolate com Espetadinhas de Fruta
Fruta da Época Laminada . Lampreia de Ovos . Semifrio de Maracujá
Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã . Torta de Laranja . Torta Francesa

ESSÊNCIA NO COPO
Seleção da Nossa Garrafeira . Água . Cerveja . Refrigerantes . Café

MEIA-NOITE | Espumante e Passas para receber 2027
CEIA | Caldo Verde . Mini Bifanas . Tábua de Queijos

OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 10 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO COM FILIPE FONSECA 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 FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ••••

RÉVEILLON 2027

2026 FAREWEEL DINNER

PRELUDE

Chef's Selection of Canapés

HARMONY OF FLAVORS

Chef's Selection of Savoury Fritters
Fried Chicken Wings with Sweet Chili Sauce, Sesame Seeds and Chives
Fried Chicken Wraps with Guacamole, Coriander Leaves and Pico de Gallo
Mini *Bolo Lêvedo* (Azorean Sweet Muffin) with Roast Beef, Mustard Sauce, Capers and São Jorge Cheese Shavings
Mini Pork Neck Burgers with Homemade Pickles and Spicy Mayonnaise
Roasted Azorean Charcuterie with Olives and Pickles
Selection of Azorean and International Cheeses, Crackers and Melba Toast
Beef Strip Salad with Onion, Bell Peppers, Sesame Seeds and Coriander
Beetroot, Orange, Blue Cheese and Toasted Nuts Salad
Grilled Chicken Salad with Anchovies, Garlic Croutons and Parmesan Shavings
Grilled Vegetable Salad with Feta Cheese, Toasted Pumpkin Seeds and Rocket
Octopus Salad with Bell Peppers, Red Onion and Coriander
Potato Salad with Curry Dressing, Crispy Bacon and Chives
Prawn, Mango, Cherry Tomato and Red Onion Salad
Roasted Codfish Salad with Confit Garlic, Olives and Parsley

CREATION OF THE SEA

Fried Prawns with Azorean Pimenta-da-Terra Mayonnaise
Half-Shell Mussels with Mango and Passion Fruit Vinaigrette
Herb and Spice-Cured Salmon with Fish Roe and Soy Sauce
Live Sushi and Sashimi Station
Lobster Brioche Roll with Coleslaw and Cocktail Sauce
Pot-Stewed Clams, Prawns and Regional Linguiça Sausage
Selection of Gyozas with Teriyaki Sauce
Spicy Tuna and Salmon Tartare with Chives and Avocado
Tuna Pica-Pau Salad with Homemade Pickles

NOBLE SELECTION

Seafood Velouté Garnished with Prawns, Lobster and Fresh Herbs
Cod Fillet Confit in Olive Oil, Garlic and Bay Leaf
Scorpionfish Darne with Curry Velouté Sauce
Seared Duck Breast with Orange and Soy Sauce
Beef Tenderloin Medallions with Prawns, Spiced Sauce and Balsamic Vinegar
Lentil Curry with Vegetables and Spinach
Orange and Lemon-Infused Basmati Rice . Oven-Roasted Seasonal Vegetables
Roasted Potatoes with Herbs and Bacon . Spinach Sautéed in Olive Oil and Garlic

SWEET FINALE

Almond Tart . Apple Tart . Chocolate Fountain with Fresh Fruit Skewers
Decadent Chocolate Cake . French Swiss Roll
Fruit Cake . Orange Swiss Roll . Passion Fruit Semifreddo
Portuguese Biscuit Cake . Portuguese King Cake
Red Berry Cheesecake . Red Velvet Cake . Sliced Seasonal Fruit
Traditional Portuguese Egg Threads

ESSENCE IN A GLASS

Selection from Our Wine Cellar . Water . Beer . Soft Drinks . Coffee

MIDNIGHT | Raisins and Sparkling Wine to welcome 2027
SUPPER | Caldo Verde (Traditional Portuguese Kale and Chorizo Soup) . Cheese Board
Mini Bifanas (Portuguese Marinated Pork Sandwiches)

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 10 PEOPLE, WITH A WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM. LIVE MUSIC WITH FILIPE FONSECA 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 FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ••••