RÉVEILLON 2027

JANTAR DE DESPEDIDA DE 2026

PRELÚDIO

Ravioli de Camarão

Consommé Leve de Marisco, Lima, Cebolinho e Azeite de Alho-francês

HARMONIA DE SABORES

Panna Cotta de Alho-Francês e Queijo Fresco

Sablé Salgada de Ervas, Maçã Verde, Vinagrete de Espumante e Óleo de Coentros

CRIAÇÃO DO MAR

Lombo de Peixe Branco dos Açores

Beurre Blanc de Espumante e Citrinos, Puré Sedoso de Funcho, Legumes Glacés e Pó de Nori

TERRA NOBRE

Vazia Maturada

Batata Fondant, Espargos Verdes, Chalotas Confitadas, Cogumelos Salteados e Jus de Vinho do Pico

DOCE FINAL

Chocolate Negro, Maracujá e Pistáchio

Mousse Leve de Chocolate Negro, Gel de Romã, Crumble de Pistáchio, Flor de Sal e Sorbet de Tangerina

ESSÊNCIA NO COPO

Seleção da Nossa Garrafeira

MENU INFANTIL

Creme Aveludado de Legumes . Filete de Peixe em Crosta com Arroz Cremoso de Manteiga e Ervas Finas . Bife à Casa com Chips de Ervas Finas . Gelado e Chocolate

MEIA-NOITE | Espumante e Passas para receber 2027

CEIA | Caldo Verde, Tábua de Queijos, Compotas e Torradas, Pães com Chouriço

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 ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL ••••

RÉVEILLON 2027

2026 FAREWEEL DINNER

PRELUDE

Shrimp Ravioli

Light Seafood Consommé, Lime, Chives and Leek Oil

HARMONY OF FLAVORS

Leek and Fresh Cheese Panna Cotta

Savoury Herb Sablé, Green Apple, Sparkling Wine Vinaigrette and Coriander Oil

CREATION OF THE SEA

Azorean White Fish Loin

Sparkling Wine and Citrus Beurre Blanc, Silky Fennel Purée, Glazed Vegetables and Nori Powder

NOBLE LAND

Aged Beef Sirloin

Fondant Potato, Green Asparagus, Confit Shallots, Sautéed Mushrooms and Pico Island Wine Jus

SWEET FINALE

Dark Chocolate, Passion Fruit and Pistachio

Light Dark Chocolate Mousse, Pomegranate Gel, Pistachio Crumble, Fleur de Sel and Tangerine Sorbet

ESSENCE IN A GLASS

Selection from Our Wine Cellar

CHILDREN'S MENU

Vegetables Cream Soup . Crusted Fish Fillet with Creamy Butter and Herb Rice. House-Style Steak with Fine Herbs Chips
Ice Cream and Chocolate

MIDNIGHT | Raisins and Sparkling Wine to welcome 2027
SUPPER | Portuguese Kale Soup, Cheese Board, Jam and Toasts, Bread with Chorizo

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 ENTERTAINMENT 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 ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL ••••