

HAVANA NIGHTS

RÉVEILLON 2025 - 2026



CORINTHIA

LISBON

MENU RÉVEILLON

HAVANA NIGHTS

NA MESA

Seleção de pães artesanais e manteigas aromatizadas 🍞🍷

1º ATO | ENTRADA

Ceviche de Robalo com Abacate e Lima

Delicadas lascas de robalo marinadas em sumo de lima, envoltas em rebentos de coentros frescos, rabanete e caviar 🍷🍷🍷

2º ATO | SOPA

Crema de Maíz y Coco

Creme aveludado de milho e leite de coco, aromatizado com cominhos e finalizado com um fio de óleo de coentros

3º ATO | PRATO DE PEIXE

Cherne Assado

Lombo de cherne assado, servido com gratinado de batata, espargos grelhados e molho de rum 🍷🍷🍷

TIRA-GOSTO

Sorbet

Sorbet cítrico de limão com zest de limão

4º ATO | PRATO DE CARNE

Filet Mignon de Novilho

Medalhão de novilho acompanhado de molho de café cubano, cremoso de batata-doce e legumes baby glaceados 🍷🍷🍷🍷

5º ATO | SOBREMESA

Pinacolada Tropical

Rum envelhecido, ananás e coco 🍷🍷

LATE-NIGHT BUFFET

Caldo verde 🍷

Seleção de enchidos 🍷

Seleção de queijos 🍷

Camarão cozido 🍷🍷

Leitão assado 🍷

Burger de vaca maturada 🍷🍷

Burger de tofu fumado 🍷🍷🍷

Pregos em bolo do caco 🍷🍷

Mini empadas de aves 🍷🍷

Cachorro de lagosta 🍷🍷🍷🍷

Profiteroles de pistáchio 🍷🍷🍷🍷

Tarteletes de lima 🍷🍷

Churros com manteiga de amendoim e chocolate quente 🍷🍷🍷🍷

Pannacotta de ananás 🍷🍷

Fruta laminada 🍷

Glúten



Soja



Aipo



Frutos casca rija



Tremoços



Crustáceos



Molusco



Sésamo



Amendoins



Ovo



Vegetariano



Sulfitos



Leite



Mostarda



Vegan



Peixe



