RESTAURANTE
AUREA

# PASSAGEM DE ANO
*NEW YEAR'S EVE*

**com** *with*
**live music e dj**

## COUVERT

Pão de 3 Trigos, Brioche Folhado, Manteiga,
Ovas de Truta e Cebolinho, Azeite HMB

*Three-Wheat Bread and Flaky Brioche, Butter,*
*Trout Roe and Chives, HMB Olive Oil*

## SNACKS

Insuflado de Carne de Porco à Alentejana

*Alentejo-Style Pork Puff*

Rissol de Gamba da Costa, Aioli de Alho Assado e Caviar

*Rose Prawn Rissol, Roasted Garlic Aioli and Caviar*

Tártaro de Gamba Alistada, Pêra Nashi
e Pele de Frango Crocante

*Red Prawn Tartare, Nashi Pear and Crisp Chicken Skin*

## ENTRADA
STARTER

Enguia Kabayaki, Sonomono,
Gnocchi de Arroz, Romã, Diospiro

*Kabayaki Eel, Sunomono Salad, Rice Gnocchi,*
*Pomegranate and Persimmon*

Vieira, Ponzu de Maçã Granny Smith,
Puré de Aipo Bola e Ovas de Truta com Calvados

*Scallop, Granny Smith Apple Ponzu, Celeriac Purée*
*and Trout Roe with Calvados*

## PRINCIPAIS
FIRST COURSES

Salmonete, Caldeirada Thai, Jus de Salmonete e XO

*Red Mullet, Thai-inspired Caldeirada, Red Mullet Jus and XO Sauce*

Kakushi-Bocho de Wagyu, Molho de Francesinha,
Apontamentos de Batata e Gamba da Costa

*Kakushi-Bocho Wagyu, Francesinha Sauce,*
*Potato Accents and Rose Prawn*

## SOBREMESA
DESSERT

Chocolate, Café e Baileys

*Chocolate, Coffee and Baileys*

**245€ por pessoa/***per person*
**(pairing de vinhos do sommelier incluído/**
*sommelier's wine pairing included)*