



# BUFFET RÉVEILLON

2025-2026

## ENTRADAS

Tábuas de queijos e enchidos nacionais  
Fondue de queijos • Tábua de carnes frias  
Tártaro de novilho com pickles • Ceviche de atum e endro  
Tataki de atum • Espetadas de polvo com vinagrete  
Gravlax de salmão com aneto • Trougha de marisco  
Filete de sardinha em escabeche • Cocktail de lagostim  
Vol-au-vent de caranguejo • Cogumelos recheados com alheira  
Burrata com azeite de trufa e tomate seco  
Queijo gratinado com orégãos e tosta de pão caseiro  
Endívias recheadas com legumes gratinados • Legumes grelhados  
Leitão assado • Variedade de rissóis

## MARISCO

Sapateira recheada • Amêijoas à Bulhão Pato • Berbigão  
Camarão ao natural • Ostras ao natural • Ostras gratinadas  
Mexilhão meia concha • Vieiras gratinadas  
Búzios em manteiga de ervas

## SALADAS

Salada de noz, queijo de cabra, figos e rúcula • Salada do mar  
Alface e chicória • Tomate • Cenoura • Milho doce • Pepino  
Salada de espinafres, alface roxa, presunto, melão e figos  
Salada com pato fumado, frutos vermelhos e pinhões  
Salada de lentilhas, abóbora e amêndoas torradas  
Saladinha de polvo com batata-doce • Beterraba

## SOPA

Bisque de lagosta, vieiras, caril e endro

## VEGETARIANO

Couve-flor gratinada com puré e frutos secos tostados

## PRATO DE PEIXE

Lombinho de robalo em creme de crustáceos,  
passas e batata rústica aromatizada com ervas

## PRATO DE CARNE

Lombo de novilho com molho de moscatel, presunto,  
cogumelos grelhados e espargos selvagens

## SOBREMESAS

Fruta laminada • Salada de frutas • Panna cotta de lima  
Bolo de chocolate picante e maracujá  
Macarons • Mousse de meloa • Mini tarteletes de fruta  
Bombons de chocolate • Cornetos de crème brûlée

*Dear December*

**Aqua Pedra dos Bicos**  
*Design Beach Hotel*