

Silvester MENÜ

mit Xodó ins neue Jahr

1º Tempo / 1. Gang - Surpresa do Chef - Überraschung des Küchenchefs

Criação especial do chef para iniciar a noite com sabor e elegância. / Eine kulinarische Kreation des Chefs – ein eleganter Start in den Abend.

2º Tempo / 2. Gang- Girasoli com Salmão / Girasoli mit Lachs

Massa fresca recheada com salmão, servida com molho reduzido de moqueca. / Frische Pasta, gefüllt mit Lachs, serviert mit einer reduzierten Moqueca-Soße.

ou / oder

Maultasche Vegano / Vegane Maultasche

Tradicional massa alemã recheada com legumes, servida com molho reduzido de moqueca vegana. / Traditionelle schwäbische Pasta mit Gemüsefüllung, serviert mit veganer Moqueca-Soße.

3º Tempo / 3. Gang- Picanha Grelhada (180 g) / Gegrillte Picanha (180 g)

Servida com molho de cerveja escura e purê cremoso de mandioca. / Mit dunkler Biersoße und cremigem Maniokpüree serviert.

ou / oder

Filé de Bacalhau (Kabeljau) / Kabeljaufilet (Bacalhau)

Cozido no sufich com azeite, ervas e legumes, servido com purê de banana-da-terra. / Sanft im Sud mit Olivenöl, Kräutern und Gemüse gegart, serviert mit Kochbananepüree.

ou / oder

Tofu à Baiana / Tofu nach Bahia-Art

Tofu grelhado servido com molho de tomate e leite de coco, acompanhado de cuscuz nordestino com feijão-tigre. / Gegrillter Tofu in Tomaten-Kokosmilch-Soße, serviert mit brasilianischem Couscous aus dem Nordosten und Tigebohnen.

Sobremesa / Dessert - Romeu e Julieta / Romeu e Julieta

Creme branca de queijo servido com geleia de goiabada. / Weiße Käsecreme mit Guavengelee.

ou / oder

Churros Vegano / Veganer Churros

Churros crocantes servidos com geleia de goiabada. / Knusprige Churros mit Guavengelee.

105€ pro Person

Reservieren Sie jetzt und genießen Sie
Ihren Silvester bei uns!