PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE

Merry & Bright

The Magic of Being Together

MARÉ

31 DEZEMBRO | 31ST DECEMBER

JANTAR DE PASSAGEM DE ANO
NEW YEAR'S EVE DINNER

maré
at Pine Cliffs

EXPERIÊNCIA EXCLUSIVA PARA ADULTOS*
*ADULTS ONLY EXPERIENCE**

31 DEZEMBRO | *31ST DECEMBER*
19H00 - 02H00

295€
P/PAX

BEBIDAS E CEIA INCLUÍDOS
DRINKS & AFTER PARTY BITES INCLUDED

CANAPÉS DE BOAS VINDAS | *WELCOME CANAPÉS*

Brioche de Lagosta | *Lobster Brioche*
Maionese de Wasabi, Coentros, *Wasabi Mayo, Coriander*

Tartelete de Abacate com Citrinos | *Avocado and Citrus Tartlet*

JANTAR | *DINNER*

CANTINHO DAS ENTRADAS | *STARTERS CORNER*

Ceviche de Robalo, Coentros e Lima | *Seabass, Coriander & Lime Ceviche*
Tártaro Asiático de Atum e Abacate | *Asian Tuna & Avocado Tartare*
Salada de Lagosta | *Lobster Salad*
Sapateira Recheada | *Stuffed Crab*
Salada de Ovas | *Fish Roe Salad*
Camarão Cozido | *Steamed Shrimp*
Ostras da Ria Formosa, Limão e Tabasco | *Ria Formosa Oysters, Lemon & Tabasco*
Batata-Doce Assada, Balsâmico e Pinhões | *Roasted Sweet Potato, Balsamic and Pine Nuts*
Cocktail de Abacate | *Avocado Cocktail*

Presunto de Porco Preto | *Iberian Pig Cured Ham*

Seleção De Enchidos Da Serra De Monchique | *Iberian Pig Local Charcuterie Selection*

Queijo São Jorge, Queijo de Nisa, Queijo De Évora, Queijo de Serpa, Queijo Amanteigado, Doce de Abóbora, Uvas, Figos Secos
São Jorge Cheese, Nisa Cheese, Évora Cheese, Serpa Cheese, Amanteigado Cheese, Pumpkin Jam, Grapes, Dried Figs

NA MESA PARA PARTILHAR
FAMILY-STYLE SHARING DISHES

COUVERT DO CHEF | *CHEF'S COUVERT*

Pães de Massa Mãe | *Sourdough Breads*

Azeitonas Marinadas | *Marinated Olives*

Manteiga dos Açores | *Azorean Butter*

Creme de Pimentos Assados e Queijo Feta | *Roasted Pepper & Feta Cheese Dip*

ENTRADAS QUENTES | *HOT STARTERS*

Lulas e Courgette Bebé Tempura e Aioli | *Fried Calamari & Baby Zucchini With Aioli*

Camarão à Guilho | *Ajillo Shrimps*

Cogumelos À Bulhão Pato | *Garlic & Coriander Mushrooms*

PRATO PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

Robalo do Mar, Puré de Cenoura, Chimichurri de Tomate Seco E Aneto
Wild Seabass, Carrot Purée, Sun-Dried Tomato and Dill Chimichurri

Camarão Tigre, Legumes Bébé Glaceados, Beurre Blanc de Champanhe
Tiger Prawns, Glazed Baby Vegetables, Champagne Beurre Blanc

Perna De Borrego no Forno, Batata A Murro, Jus De Vinho do Porto
Roasted Leg of Lamb, Smashed Potatoes, Port Wine Jus

Gnocchi De Batata, Caril Cremoso, Tomate Seco e Amêndoa Torrada
Potato Gnocchi, Creamy Curry, Sun-Dried Tomatoes, Toasted Almonds

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Pudim Abade de Priscos | *Abade de Priscos Pudding*

Torta de Alfarroba e Creme de Limão | *Carob Roll Cake & Lemon Cream*

Doce da Casa, Pera Assada, Creme Vegano, Caramelo e Chocolate 70%
House Triffle, Roasted Pear, Vegan Cream, Toffee, Chocolate 70%

CEIA | *MIDNIGHT SNACKS*

Croquetes de Carne | Meat Croquettes

Chamuças Vegetarianas |Vegetable Samosas

Pincho de Queijo E Azeitonas | Cheese & Olives Pintxos

Mini Pão com Chouriço | Mini Chorizo Bread

Mini Pastéis de Nata | Mini Custard Pies

Glúten *Gluten* · Crustáceos *Crustacean* · Ovos *Egg* · Peixe *Fish* · Amendoins *Peanuts* · Soja *Soya* · Leite *Milk* · Frutos de casca *Rija nuts* · Aipo *Celery* · Mostarda *Mustard* · Sementes de sésamo *Sesame* · Sulfitos *Sulphite* · Moluscos *Shellfish* · Tremoços *Lupins* · Vegano *Vegan* · Vegetariano *Vegetarian*