

TER
REI
RO

**HAPPY
NEW YEAR
FELIZ ANO
NOVO**



SAVOY PALACE

SAVOY *signature*

31.12.2025

WELCOME DRINK / BEBIDA DE BOAS-VINDAS | 18:30

Duck confit croquete, tamarind / Croquete de pato confitado, tamarindo

Beef tartare, truffle mayonnaise / Tártaro de novilho, maionese trufada

Crispy tapioca, crab, citrus gel / Estaladiço de tapioca, sapateira, gel de citrinos

Marinated salmon, polenta, caviar / Salmão marinado, polenta, caviar

Parmesan and shimeji flan / Flan de parmesão e shimeji

Família Hehn Reserva Brut Sparkling Wine / Espumante

Esporão Colheita White / Branco

Monte da Peceguina Red / Tinto

DINNER / JANTAR | 19:30

Sourdough bread, homemade butter, extra virgin olive oil, mushroom hummus

Pão de fermentação natural, manteiga caseira, azeite extra virgem, húmus de cogumelos

Coastal prawn tartare, caviar, hazelnut crisp

Tártaro de gamba da costa, caviar, crocante de avelã

Veuve Clicquot Brut Champagne / Champanhe

Wagyu carpaccio in a pepper crust, foyot sauce, aged São Jorge cheese

Carpaccio de wagyu em crosta de pimentas, molho foyot, queijo de São Jorge curado

Veuve Clicquot Brut Champagne / Champanhe

Wreckfish, parsnip, champagne, seaweed

Cherne, cherovia, champanhe, algas

Quinta dos Carvalhais Reserva

Rubia Gallega fillet, oyster mushroom and potato terrine, asparagus, truffle jus

Filete de Rubia Galega, terrina de pleurotos e batata, espargos, jus trufado

Herdade do Sobroso Grande Reserva

Champagne, blackberries, vanilla, matcha

Champanhe, amoras, baunilha, matcha

Blandy's Madeira Harvest Malmsey Colheita / Malvasia

Coffee, tea, petits fours / Café, chá, petits fours

VEGETARIAN / VEGETARIANO

Sourdough bread, plant-based butter, extra virgin olive oil, smoked fleur de sel

Pão de fermentação natural, manteiga vegetal, azeite extra virgem, flor de sal fumada

Wild mushrooms, Vialone Nano rice, kimchi, truffled hummus

Cogumelos selvagens, arroz Vialone Nano, kimchi, húmus trufado

Veuve Clicquot Brut Champagne / Champanhe

Beetroot carpaccio, vegan herb cheese, pomegranate, citrus vinaigrette

Carpaccio de beterrabas, queijo vegan de ervas, romã, vinagrete de citrinos

Veuve Clicquot Brut Champagne / Champanhe

Pumpkin ravioli, chestnuts, truffles

Ravioli de abóbora, castanhas, trufas

Branco da Gaivosa Grande Reserva Douro

Vegetable Wellington, champagne jus, asparagus

Wellington vegetal, jus de champanhe, espargos

Quinta do Perdigão Alfrocheiro

Vanilla panna cotta, raspberry and rose jelly

Panna cotta de baunilha, geleia de framboesa e rosas

Blandy's Madeira Harvest Malmsey Colheita / Malvasia

Coffee, tea, petits fours / Café, chá, petits fours

530€ per person with selected drinks / por pessoa com bebidas selecionadas