

MENU ESPECIAL

RÉVEILLON

NA CHEGADA

Seleção de Pães de Levain tradicional, multigrãos, nozes, azeitona e abóbora.

Antipasto de Caponata.

Patê de Salmão e alho-poró.

Terrine de tomate confitado, búfala e pesto Genovese.

Ostras de Santa Catarina.

Folhado de Brie e Damasco.

Queijo Mãe Natureza com Mel Branco.

Bigos com compota de Repolho roxo.

ENTRADAS

Mix de Folhas da Horta.

Salada de bacalhau, batatinhas, azeitona e cebolinha.

Mix de Verdes, burrata, tomate, abobrinha, cenoura, berinjela e azeitonas.

Carpaccio de Polvo com vinagrete de Romã.

Quiche de Linguiça dom Porco com cebola caramelizada.

Salada de lentilhas com frutos do mar.



A Ferro e Fogo
Cultura gastronômica

Leitão Inteiro assado lentamente por 12 horas na brasa.

Leitão desossado a Bairrada assado A Ferro e Fogo.

Mignon levemente assado no sal grosso, com cebolas carameladas.

Batatas ao murro com flor de sal e alecrim.

Arroz de Polvo com Linguiça Blumenau.

Salmão assado na Brasa servido com pão, abóbora, chimichurri e sauer cream.

Legumes e Tubérculos Tostados.
(Cenouras, beterrabas, batata doce, abobrinha, batata, tomate)

Ravióli listrado de queijo de cabra, amêndoas e mel.

Farofa de pão tostado com molho do assado.

PARA ADOÇAR O ANO NOVO

Tacho de Frutas da época no Infernilho.

Torta Caprese.

Banoffe.

Pavlova com frutas vermelhas.

Seleção de frutas: Cereja, Uva, Ameixa e Lichia.

Romã " Tradição de Ano Novo".

BRINDE

Espumante Rose Nacional para o Brinde.
Água Mineral Aromatizada.

CAFÉ NA SAÍDA

Cookie de nozes, macarrons de doce de leite, biscotti.