2026

CENÁRIO
Restaurante

Passagem de Ano



20H À 00H

2027

Passagem de Ano

COCKTAIL · 20h00

Cavala fumada, maionese de alho negro
Blini de salmão fumado, abacate e aneto
Camarão em fio de batata crocante
Tataki de tofu e teriyaki
Trufa de alheira

AMUSE-BOUCHE · 21h00

Shisô com ostra e wagyu

ENTRADA

Atum, brioche, chocolate branco e gel de lima.

PEIXE

Robalo, terra negra, molho de ouriços e buttarga

CORTA-SABORES

Granizado de Granny Smith, aipo e galanga

CARNE

"O classico"
Lombo Wellington, aligot e enoki

PRÉ SOBREMESA

Lollipop de yuzo

SOBREMESA

Kadaif, creme de caramelo e pistachio

BEBIDAS INCLUÍDAS

Água com e sem gás, Refrigerantes, Variedade de sumos, Café

110€ por pessoa

Reservas: hotelviplisboa@viphotels.com

CENÁRIO
Restaurante