



O RÉVEILLON PERFEITO PARA UM 2020 ON FIRE!

Tão importante como começar o ano novo com o pé direito, é começá-lo com os sabores mais perfeitos. Foi a pensar nisso que o chef Luís Gaspar e a equipa da Sala de Corte criaram um menu onde quem brilha é a carne, numa abordagem deluxe e sofisticada, como manda a tradição.

Numa noite em que o restaurante se vestirá de gala e funcionará apenas mediante reserva com este menu, as criações vão para lá da carta habitual, mantendo sempre o traço criativo de Luís Gaspar e a identidade gastronómica do projecto.

Snacks

Tártaro Wagyu e caviar Oscietra
Croqueta de rabo de boi e cantarelos

Entradas

Torchon de foie gras, brioche de frutos secos, maçã e baunilha
Ovo a 64º, espuma de topinambour, avelã e trufa

Principal

Rubia Gallega maturada com Ragoût de cogumelos,
castanha e abóbora e Arroz de forno
com enchidos de fumeiro

Pré-sobremesa

Esfera de lima yuzu

Sobremesa

Chocolate, framboesa e champagne

O menu tem o valor de 120€ por pessoa, aos quais acrescem 50€ caso se pretenda o pairing vínico, e inclui café e petits-fours, flûte de champagne e passas. As reservas devem ser feitas através do +351 213 460 030.

2020 será sempre melhor se começarmos felizes e, na Sala de Corte, a felicidade serve-se em doses generosas!

SALA DE CORTE

Praça D. Luís I, 7,
1200-148 Lisboa
+351 213 460 030
saladecorte@saladecorte.pt
www.saladecorte.pt

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE

+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt