

FERRAGUDU'S TERRACE

New Year's Eve

2026

MENU

PRIMEIRO MOMENTO

OSTRA DA RIA DE ALVOR
AO NATURAL | COM ESPUMA DE CHAMPANHE

COUVERT

PÃO ARTESANAL | SELEÇÃO DE MANTEIGAS | AZEITONAS
E CENOURA "À ALGARVIA" | PATÊ DE GAMBA DA COSTA

ENTRADAS

CONE DE TÁRTARO DE ATUM COM SABORES ASIÁTICOS

BOLA DE BERLIM COM GAMBA FRESCA

AMÊIJOA BOA DA RIA DE ALVOR

RAVIOLI DE LAVAGANTE AZUL DE SAGRES

PRATO PRINCIPAL

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 100% GRAIN FEED, ESPARGOS,
BATATA, TRUFA E MOLHO HOLANDÊS

SOBREMESA

FERRAGUDUS FRAMBOISE
FRAMBOESA | LIMA | CHOCOLATE BRANCO

MEIA - NOITE

PASSAS E BOLHAS FINAS

120€ P/ PESSOA

FOGO DE ARTIFÍCIO | MÚSICA FESTIVA
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

FERRAGUDU'S TERRACE

New Year's Eve

2026

MENU

FIRST MOMENT

RIA DE ALVOR'S OYSTER
NATURAL | WITH CHAMPAGNE FOAM

COUVERT

ARTISANAL BREAD | SELECTION OF BUTTERS | OLIVES
AND CARROTS "ALGARVIAN STYLE" | COASTAL PRAWN PÂTÉ

STARTERS

TUNA TARTARE CONE WITH ASIAN FLAVORS

COASTAL PRAWN "BOLA DE BERLIM" (DOUGHNUT)

CLAMS FROM RIA DE ALVOR

RAVIOLI OF BLUE LOBSTER FROM SAGRES

MAIN COURSE

100% GRAIN FEED BLACK ANGUS ENTRECÔTE,
POTATO, TRUFFLE AND HOLLANDAISE SAUCE

DESSERT

FERRAGUDUS FRAMBOISE
RASPBERRY | LIME | WHITE CHOCOLATE

MIDNIGHT

RAISINS AND FINE BUBBLES

120€ P/ PERSON

FIREWORKS L REVELLION MUSIC
BEVERAGES NOT INCLUDED