



Menu de Réveillon New Year's Eve Menu R\$ 450,00

Por Pessoa / Par Personne / Per Guest
Serviço 10% opcional
Menu em 5 momentos / Menu em 5 temps / Menu in 5 times

Amuse-Bouche

Gougères ao parmesão curado, taça de Chandon Rosé.
Gougères au parmesan affiné, flute de Chandon Rosé.
Gougères with cured parmesan, glass of Chandon Rosé.

Entrada – Entrée – Starter

Salmão defumado, tartare de avocado, espuma de wasabi.
Saumon fumé, tartare d'avocat, mousse de wasabi.
Smoked salmon, avocado tartare, wasabi foam.



Pratos – Plats – Main Courses

Risoto de Vieiras e molho Béarnaise.
Risotto de Noix de Pétoncle, sauce Béarnaise.
Scallops Risotto with Béarnaise sauce.

Boeuf Bourguignon de carne Angus, purê de batata baroa trufada.
Boeuf Bourguignon Angus, purée d'arracacia truffée.
Angus Boeuf Bourguignon, truffled arracacha puree.



Sobremesa – Dessert

Tiramisu com baunilha de Tahiti, abacaxi caramelizado na cachaça envelhecida, petits fours e café.
Tiramisu à la vanille de Tahiti, ananas caramélisé à la cachaça vieillie, petits fours et café.
Tiramisu with Tahiti vanilla, caramelized pineapple in aged cachaça, small pastries and coffee



Reserva garantida com adiantamento de R\$ 100,00 por pessoa.
Este valor será descontado em conta ao final do jantar

Réservation garantie par paiement anticipé de R\$ 100,00 par personne.
Ce montant sera déduit de votre addition à la fin du dîner.

Reservation guaranteed with advance payment of R\$ 100,00 per person.
This amount will be deducted from your bill at the end of the dinner.

Tel-WhatsApp : +55 71 3266-8550
Hotel Casa do Amarelindo – Rua das Portas do Carmo, 6
40026-290 Salvador, Bahia
pelobistro@casadoamarelindo.com