

# Réveillon no FeelViana

Jantar 31/12/2025

## CANAPÉS

Mini brioche de sapateira  
Croquete de rabo de boi com maionese trufada  
Ceviche de camarão  
Pato fumado com chutney de manga  
Tártaro de lombo com gema trufada  
Crocante de espinafres, requeijão e pinhões  
Queijo de cabra com cebola caramelizada  
Croquete de alheira com queijo da Serra

## MENU

Carabineiro, maçã, aipo e espuma de crustáceos  
Lombinho de robalo, puré de cenoura, legumes baby,  
molho de ameijoas

**Corta sabores:** Tangerina e mangericão

Tornedó de *filet mignon* com mil-folhas de batata, foie  
gras e molho de vinho do Porto  
Entremet de frutos vermelhos, espumante e crocante  
de chocolate branco caramelizado

## CEIA

Caldo verde  
Preguinhos  
Mini pão com chouriço  
Mini pastéis de nata  
Sortido de mini queijadas  
Uvas passas e frutos secos

# Ano Novo no FeelViana

*Almoço buffet 01/01/2026*

## Seleção de salgados

Bola de queijo e enchidos  
Rissóis de carne e camarão  
Croquetes e bolinhos de bacalhau  
Arancini de cogumelos com maionese de trufa

## Tábuas de queijos e enchidos

### Queijos

Serra, Azeitão, Nisa, Serpa,  
São Miguel, São Jorge

### Charcutaria / Enchidos

Presunto de Porco preto  
Cecina de vaca  
Lomito  
Salsichão  
Chouriço cular Ibérico

## Sabores do mar

Sapateira Recheada  
Camarão ao alho  
Ostras ao natural  
Ameijôa à bulhão pato  
Tempura de polvo

## Saladas

Salada Caprese  
Salada de quinoa com legumes  
grelhados e frutos secos  
Salada de verdes  
Salada César

## Quentes

Creme de abóbora assada  
Salmão corado com molho de maracujá e  
alcaparras  
Barriga de leitão

## Acompanhamentos

Batata assada com alecrim  
Verdes salteados  
Batata doce e aipo assados

## Sobremesas

Creme Brûlée de tangerina  
Pão de ló de Ovar  
Red Velvet  
Mousse de manga  
Cheesecake de abóbora  
Tartelete de limão merengada  
Fruta laminada  
Mix de frutos secos tostados  
(Amêndoa, avelã, noz, cajú, sultanas  
douradas, damasco)  
Crumble de maçã e nozes  
Pudim de café  
Tarte Charlotte  
Tiramisú

# New Year's Eve at FeelViana

*Dinner 31/12/2025*

## CANAPÉS

Mini brioche with crab  
Oxtail croquette with truffle mayonnaise  
Shrimp ceviche  
Smoked duck with mango chutney  
Beef tenderloin tartare with truffled yolk  
Spinach, cottage cheese and pine nut crisp  
Goat cheese with caramelised onion  
Alheira croquette with 'Serra' cheese

## MENU

Scarlet prawn, apple, celery and shellfish foam  
Sea bass fillet with carrot purée, baby vegetables and clam sauce

**Palate cleanser:** tangerine and basil

Beef tenderloin tournedos with potato mille-feuille, foie gras and Port wine sauce  
Red fruit entremet with sparkling wine and caramelised white chocolate crisp

## LATE SUPPER

Traditional 'caldo verde' soup  
Mini steak sandwiches  
Mini bread with chorizo  
Mini custard tarts  
Assorted mini Portuguese cheese tarts  
Raisins and dried fruits

FEELVIANA

# New Year at FeelViana

*Buffet Lunch 01/01/2026*

## Selection of savoury bites

Cheese and cured meat bread roll  
Meat and shrimp turnovers  
Meat croquettes and codfish fritters  
Mushroom arancini with truffle  
mayonnaise

## Cheese & charcuterie boards

### Cheeses

Serra, Azeitão, Nisa, Serpa,  
São Miguel, São Jorge

### Charcuterie / Cured Meats

Iberian cured ham  
Beef cecina  
Loin  
Sausage  
Iberian chorizo

## Flavours of the Sea

Stuffed crab  
Garlic shrimp  
Fresh oysters  
Clams 'à Bulhão Pato'  
Octopus tempura

## Salads

Caprese salad  
Quinoa salad with grilled vegetables  
and dried fruits  
Mixed green salad  
Caesar salad

## Hot dishes

Roasted pumpkin cream soup  
Seared salmon with passion fruit and  
caper sauce  
Roasted suckling pork belly

## Side dishes

Roasted potatoes with rosemary  
Sautéed greens  
Roasted sweet potato and celery

## Desserts

Tangerine crème brûlée  
Ovar traditional sponge cake  
Red velvet cake  
Mango mousse  
Pumpkin cheesecake  
Lemon meringue tartlet  
Sliced seasonal fruit  
Toasted nut mix (almonds, hazelnuts,  
walnuts, cashews, golden raisins,  
apricots)  
Apple and walnut crumble  
Coffee pudding  
Charlotte tart  
Tiramisu