



maat
café & kitchen

Réveillon no maat Kitchen

reservas@maatkitchen.pt

MENU

AMUSE

**Alho francês confitado, aioli do coral de sapateira,
pancetta**

ENTRADA

**Crudo de atum patudo, consomé de jamón, galette e
cremoso de gema trufada**

PRATOS PRINCIPAIS

**Dourada do Mar, feijão de sete anos em molho soubisse,
alface cogolho grelhada, azeite de nudja**

**Tornedó de novilho Mertolenga, cogumelos juba de leão
em barbecue caseiro, puré de topimambur, rábano
negro**

LIMPA PALATO

Maça verde Saint Germain e gel de pepino

SOBREMESA

**Tarte de namelaka de doce de leite, pistacho e flores do
bosque**

DJ 20:00 –02:00

BRINDE AO ANO NOVO

CEIA - mini preguinhos



BEBIDAS

Cocktail de Boas – Vindas

Oliver Martin Doc Bairrada- Vinho Tinto - Frutado com notas de bagas vermelhas frescas. Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon.

Maritávora Douro- Vinho Branco - Elaborado com uvas provenientes de vinhas com 15 anos das castas Códrega do Larinho, Rabigato e Viosinho entre outras.

Cerveja

Soft Drinks

Águas com e sem gás

Café e/ou Chá

Espumante para brindar à meia-noite

OPEN BAR – Incluído

Vodka

Rum

Licores

Whisky - Da nossa seleção

Mojito

Caipirinha

Caipirosca

Cerveja

Porto tónico

Soft drinks

*** Open Bar: 00h00 – 02h00**