NOITE DE ÓSCARES

RÉVEILLON

ENTRE EM 2027
COMO UMA ESTRELA!



Faça já a sua reserva

+351 284 244 041 | reception@hibeja.com | sales@hibeja.com

CHAPARRO
COZINHA REGIONAL ALENTEJANO

R. de Lisboa • 7800-316 Beja | www.chaparroalentejano.pt

@chaparro.alentejano

HOLLYWOOD

Banquete em 7 atos, inspirado no glamour da passadeira vermelha e nas grandes produções cinematográficas, mantendo a alma e os sabores ricos da nossa cozinha.

I
THE RED CARPET *(entradas)*

Seleção "Golden Globe" de Queijos Regionais e Enchidos.
Acompanhada por Azeitonas Marinadas em Citrinos e Alecrim, Focaccia, Antepastos, Geleias e Frutos Secos.

II
THE OPENING SCENE "THE SEA" *(peixes e mariscos)*

Mesa oscarizada com uma Cataplana de Peixe e Mariscos como protagonista.
Não menos importantes como coadjuvantes Carpaccio de Salmão Fumado, Camarão Cozido com Flor de Sal, Mexilhões Marinados, Cascas de Sapateira, Bocas de Sapateira, Percebes, Ameijoas à Bulhão Pato e Caranguejos.

III
THE MAIN FEATURE: THE MEAT *(mesa de carnes)*

Medalhões de Vitela no ponto perfeito com Redução de Vinho, Castanhas glaceadas e Cogumelos.
Pork Crown Roast com Arroz de Tubérculos e Trufa.

IV
THE SUPPORTING CAST *(mesa de saladas)*

Salada de Beterrada com Gomos de Laranja e Cebolinho
Abóbora Assada a Baixa temperatura com Requeijão e Frutos Secos
Seleção de Carnes Frias (Rosbife, Carne de Porco e Frango Fumado)
Salada Simples

V
THE GRAND FINALE *(sobremesas)*

A Mesa de Doces "The Sweet Antagonist"
Tarteletes de Frutos Vermelhos
Torta de Laranja
Omelette Surprise
Crêpe Suzette
Fondue de Chocolate com Espetadas de Fruta
Tronco de Natal
Crème Brûlée
Cascata de Fruta inteira
Mousse de Chocolate

VI
THE AFTER PARTY

VII
THE AFTER-CREDITS SCENE *(ceia)*

Canja de Frango do Campo e Mini hambúrgueres de Novilho,
servidos em Pão Brioche com Cebola Caramelizada, Pregos e Bifanas.

Bebidas incluídas. Preço 120€ por pessoa
Pagamento de 50% no ato da reserva, restante pagamento até 15 dias antes do evento.
Crianças até aos 4 anos grátis, até aos 12 anos 50%

