



COCKTAIL & JANTAR
Passagem de Ano
31.12.2022

COCKTAIL

Tiborna de bacalhau
Tiborna de tomate e queijo fresco
Cones de atum e queijo creme
Shot de gaspacho
Fritata espetada

MENU

Couvert: Seleção de pães regionais, Presunto ibérico,
Azeitonas marinadas, Piso de coentros

Tábua de petiscos regionais servidas em dois momentos

Ovos mexidos com espargos bravos e farinha

Pézinhos de coentrada / Moelas tomatadas

Salada de orelha / Codornizes fritas

Garoupa com puré de couve flor assada, molho
alvarinho, azeite de crustáceos e salsa

Sorbet de framboesa e mirtilos

Medalhão alentejano com gratin de batata
e açafraão e legumes da horta

Buffet de sobremesas

CEIA

Caldo verde

Mini pregos do lombo

Sobremesas

Seleção de queijos e enchidos

Salgados

Bar aberto



facebook / instagram @octant.evora



COCKTAIL & JANTAR
New Year's Eve
31.12.2022

COCKTAIL

Codfish tiborna
Tomato and cottage cheese tiborna
Tuna and cream cheese cones
Shot of gazpacho
Fritata

MENU

Couvert: Selection of regional breads, Iberian smoked ham, Marinated olives, Coriander piso
Board of regional delicacies
Scrambled eggs with asparagus and farinheira sausage
Regional delicacies with coriander
Roasted gizzards
Pork ear salad / Fried quail
Grouper with roasted cauliflower puree, Alvarinho sauce, crustacean olive oil and parsley
Raspberry and blueberry sorbet
Veal medallion with potato and saffron gratin and vegetables from the garden
Desserts buffet

SUPPER

Green broth soup
Mini beef steak sandwich
Desserts Selection of cheeses and sausages
Salty snacks
Open bar



facebook / instagram @octant.evora