

31 DEZEMBRO 2026 / 19H00

MENU DE PASSAGEM DE ANO

New Year's Eve menu · Português / English



Este barco parte para 2027.

Inspirada na história da Gare Marítima de Alcântara e no glamour das grandes viagens, esta é uma noite para celebrar novos destinos.

No Gare Restaurant & Terrazza Martini, a viagem começa à mesa e atravessa a meia-noite entre música, brindes e dança.

Reúna quem quer por perto. O destino é 2027. Venha connosco nesta viagem.

Inspired by the history of Gare Marítima de Alcântara and the glamour of grand voyages, this is a night for new beginnings. At Gare Restaurant & Terrazza Martini, the journey begins at the table and continues past midnight with music, toasts and dancing. Gather your favourite people. Our destination is 2027. Join us on the journey.

O jantar

The dinner

31 DEZEMBRO 2026 · 19H00

Cocktail de boas-vindas

Welcome cocktail

Blue Lagoon

Trio de acepipes

Amuse-bouche

Tártaro de vitela

Veal tartare

Arancini de grana padano

Grana Padano arancini

Polenta com pico de gallo

Polenta with pico de gallo

Prato de peixe

Fish course

Corvina grelhada com musseline de espinafres, molho asiático e pickle de funcho e maçã

Grilled meagre with spinach mousseline, Asian sauce and pickled fennel and apple

Prato de carne

Meat course

Vazia no forno, regada com demi-glace de vinho do Porto, acompanhada de chalota recheada com puré de couve-flor e dominó de batata

Oven-roasted sirloin with Port wine demi-glace, served with a shallot stuffed with cauliflower purée and domino potatoes

Sobremesa

Dessert

Fudge de mandioca com texturas de coco e abacaxi, acompanhado de gelado artesanal de limão

Cassava fudge with coconut and pineapple textures, served with artisan lemon ice cream

Alternativas nos pratos principais para crianças, vegetarianos, vegans e clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Informe-nos no ato da reserva.

Alternative main courses for children, vegetarians, vegans and guests with food allergies or intolerances. Please let us know when booking.

A celebração

The celebration

Brinde de Ano Novo · 00h00

Midnight toast · 12:00 AM

Espumante Bruto Casa da Ínsua (Dão) e passas

Casa da Ínsua Brut sparkling wine (Dão) and raisins

Bar aberto e DJ*

Open bar & DJ*

Ceia · 00h30

Late-night supper · 12:30 AM

Cesto de pão variado e tostas
Selection of breads and toast

Caldo verde
Traditional Portuguese kale soup

Tábua de queijos
Cheese board

Geleias e compotas caseiras
Homemade jellies and preserves

Patés
Pâtés

Presunto
Cured ham

Alheira
Alheira sausage

Rosbife com molho de mostarda
Roast beef with mustard sauce

Presunto com melão e abacaxi
Cured ham with melon and pineapple

Empadinhas de galinha
Mini chicken pies

Buffet de sobremesas

Dessert buffet

Fruta laminada
Sliced fresh fruit

Trufas de chocolate
Chocolate truffles

Brownie
Brownie

Pão-de-ló D. Mimi
D. Mimi sponge cake

Pudim de coco
Coconut pudding

Panna cotta de frutos vermelhos e frutos tropicais
Red berry and tropical fruit panna cotta

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Mini pastel de nata
Mini Portuguese custard tart

Bebidas / Drinks

Vinho branco e tinto Casa da Ínsua (Dão) · Sumos · Refrigerantes
Água com e sem gás · Chá · Café

Casa da Ínsua white and red wines (Dão) · Juices · Soft drinks
Still and sparkling water · Tea · Coffee

142,00 € por adulto / per adult

Crianças até aos 3 anos: cortesia. Dos 4 aos 10 anos: 50% de desconto. IVA incluído à taxa legal em vigor. *DJ até às 3h da manhã.

Children aged 3 and under: complimentary. Ages 4–10: 50% discount. VAT included at the applicable rate. *DJ until 3:00 AM.