



# 2026

## RÉVEILLON MENU



TORRE DE  
GOMARIZ  
WINE & SPA HOTEL  
★★★★★

# MENU

31 DEZ

BOAS VINDAS **Canapés do Chef**

I MOMENTO **Surpresa do Chef Marco Gomes**

*Quinta do Poço do Lobo, Arinto & Chardonnay 2023, enologia de Gaston Mennesson*

II MOMENTO **Caranguejo Azul - Camarão Tigre, Caviar, Manjeriçã, Coco e Wasabi**

*Torre de Gomariz Escolha 2024, enologia de Rita and Isidro Costa*

III MOMENTO **Peixe Galo com Berbigão, Salvia, Cenoura roxa e Topinambur**

*Quinta de Arcossó 2024, enologia de Amilcar Salgado*

IV MOMENTO **A Vaca Minhota (Maturação em Remy Martin) - Osso buco, Zimbros, Trufa Negra e Alcachofras**

*Zagalos Reserva 2019, enologia de Miguel Louro*

V MOMENTO **Baunilha de Bourbon - Azeite DOP, Miso Vermelho, Pistáchio e Bergamota**

*Taylor's Tawny 10 anos, enologia de David Guimarães*

CEIA **Pregos de Alcatra e queijo da Serra em bolo do caco | Seleção de Mariscos**

SELEÇÃO DE DIGESTIVOS E COCKTAILS, até às 03H00

PREÇO POR PESSOA: 230.00€ | RESERVA NECESSÁRIA - LUGARES LIMITADOS