

Menu Passagem de Ano

Jantar Especial 31.Dez.2025

- - - Para Apaladar - - -

Aveludado de abóbora butternut e castanhas
e cappuccino de paleta ibérica

- - - Para Começar - - -

Robalo braseado, molho de limão e aromas de açafraão,
espargos verdes e pimento de Espelette

- - - Para Continuar - - -

Lagosta grelhada em manteiga, limão e vodka, brunoise de
legumes e cogumelos em molho rosa

- - - Intermezzo - - -

Sorvete Mojito

- - - Para Terminar - - -

Surf & turf de lombo de novllho Angus Aberdeen e camarão,
galette de batata, grelos e molho flamejado ao cognac

- - - Sobremesa - - -

Éclair cremoso de maracujá e framboesas merengue italiano,
biscoito sablé, raspas de lima e coulis de maracujá

- - - Bebidas - - -

Vinho branco: Grand'Arte, Chardonnay, 2023, Doc Lisboa

Vinho tinto: Quinta da Lapa Selection, 2022, Doc Tejo

Água com e sem gás, refrigerantes e cerveja

Café e chá

Às 23h59m

Espumante Reserva Bruto

PREÇO p.p.: 95 €

Reservas: 919 396 081 / 262 909 461

Emails: tribeca-peniche@hotmail.com

reservas@tribeca-restaurant.com

Condições: pagamento de 50% com a reserva, no restaurante ou por transferência bancária para:
Onda de Sabores, Lda.; Caixa de Crédito Agrícola das Caldas da Rainha

IBAN: PT50 0045 5130 4022 4630 3428 3

A transferência bancária deverá indicar o nome da reserva ou ser enviado comprovativo por e-mail
O nome da reserva deve ser o mesmo do titular da transferência bancária

Boas Festas e um 2026 Muito Feliz!

TRIBECA - Restaurante & Brasserie

Serra D'El Rey - Peniche/Óbidos

www.tribeca-restaurant.com