

MENU

CEIA DE REVEILLON 2024

clarice

RESTAURANTE

SALADAS FRIAS

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS

SALADA DE FRUTOS DO MAR

SALADA DE POLVO À VINAGRETE | MIX DE FOLHAS
ORGÂNICAS

COUSCOUS MARROQUINO | FRUTAS SECAS E
ESPECIARIAS

SALADA CAESAR TRADICIONAL

SALADA DE QUINOA REAL | PICO DE GALO

SALADA DE GRÃO DE BICO | BACALHAU

SALADA DE LENTILHA | PÊRA CONFITADA AO CURRY

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO | ABACAXI | ERVILHA |
MAIONESE DE AÇAFRÃO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON | MOLHO MOSTARDA DIJON

SALMÃO GRAVLAX NA BETERRABA

CASCATA DE CAMARÃO

PRESUNTO DE PARMA

ESTAÇÃO DE COQUETEL DE CAMARÃO

PEIXE FRESCO | PALMITO | BANANA DA TERRA | CAJU E
MUITO MAIS!

ESTAÇÃO DE QUEIJOS

GRANA PADANO | PECORINO | PROVOLONE |

GORGONZOLA | BRIE

ESTAÇÃO DE PÃES DA CASA

BAGUETTE | PÃO DE LINHAÇA | BRIOCHE DE BATATA

BAROA | PIZZA BRANCA | GRISSINI | PÃO DE GERGELIM



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA

BUFFET QUENTE

PERU ASSADO | MOLHO ABACAXI | CRAVO DA ÍNDIA
TENDER ASSADO | CHUTNEY DE GOIABA DEFUMADA
FILÉ MIGNON GRELHADO | MOLHO POIVRE
CONFIT DE PALETA DE CORDEIRO À BAIXA TEMPERATURA
FILÉ DE SALMÃO INTEIRO ASSADO COM LEGUMES
CONFITADOS
BACALHAU À PORTUGUESA
CAMARÃO | MOLHO DE LIMÃO
ARROZ COM PATO | CEBOLA CARMELIZADA
TIAN DE LEGUMES À PROVENÇAL
MIL FOLHAS DE BATATA GRATINADA
RAVIOLI DE MOZZARELA COM FRICASSÉ DE COGUMELOS

LIVE PAELLA STATION

(COZINHA SHOW)

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

SOBREMESAS

MIL FOLHAS DE CREME DE BAUNILHA
FRAISIER DE MORANGO
CREME BRULÉE
TORTA TROPICAL
PANNACOTTA DE IOGURTE E BAUNILHA | LIMÃO SICILIANO
E FRUTAS VERMELHAS
MOUSSE DE CHOCOLATE | LARANJA | STREUSEL DE
CHOCOLATE
TIRAMISU A VENECIANA
PIRAMIDE DE MACARONS
BOUCHE DE NOEL



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA

BEBIDAS

CERVEJAS NACIONAIS

BAR DE CAIPIRINHAS

VODKA ABSOLUT

GIN BOMBAY

WHISKY BLACK LABEL

ESPUMANTE NACIONAL

REFRIGERANTES

SUCOS

*OPEN BAR DE BEBIDAS A NOITE TODA!



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA