

New Year's Eve

JOIN US FOR OUR
Dinner Party

59€
p.p.

**SAY GOODBYE TO 2025 WITH A COZY AND ELEGANT
5-COURSE DINNER, FULL OF FLAVOR AND FESTIVE SPIRIT,
GOOD MUSIC AND A BEAUTIFUL AMBIENCE OVERLOOKING
THE LIGHTS OF LAGOS HARBOR.**

WELCOME DRINK & MIDNIGHT SPARKLING TOAST INCLUDED

December

31

at 7:30 p.m.

BOOK YOUR TABLE NOW!
munichlagos@gmx.de | +351 282 107 587

MUNICH

Choose your 5-Course Dinner



Porcini cream soup with fresh herbs

*Crème de boletos com ervas frescas
Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern*

Lamb's lettuce with baked goat cheese, bacon-wrapped dates and raspberry vinaigrette

*Salada de alface-de-cordeiro com queijo de cabra gratinado,
tâmaras com bacon e vinagrete de framboesa
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel und Himbeervinaigrette*

"Surf & Turf" tarte flambée with crème fraîche, prawns, smoked ham and spring onions

*Flammkuchen "Surf & Turf" com crème fraîche, camarão, fiambre fumado e cebolinho
„Surf & Turf“ Flammkuchlein mit Crème fraîche, Garnelen, geräuchertem Schinken und
Frühlingszwiebeln*

Beef fillet steak with rosemary potatoes and sauce béarnaise

*Bife de lombo de vaca com batatas ao alecrim e molho béarnaise
Rinderfiletsteak mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise*

or / ou / oder

Tuna steak with sweet potato fries and avocado salsa

*Bife de atum com batatas-doces fritas e molho de abacate
Thunfischsteak mit Süßkartoffelpommes und Avocadosalsa*

Petit gâteau with vanilla ice cream and mango sauce

*Petit gâteau com gelado de baunilha e molho de manga
Petit Gâteau mit Vanilleeis und Mangosauce*

59€
p.p.

OR

BOTANICAL (vegan)

Celery foam soup with fresh herbs and pretzel croutons

*Crème de aipo com ervas frescas e croûtons de pretzel
Sellerieschaumsuppe mit frischen Kräutern und Brezel-Croûtons*

Kale salad with dates, apple, feta, walnuts and sesame dressing

*Salada de couve kale com tâmaras, maçã, queijo feta, nozes e molho de sésamo
Grünkohlsalat mit Dattel, Apfel, Feta, Walnuss und Sesamdressing*

Fried Maultaschen on beetroot carpaccio

*Maultaschen salteadas sobre carpaccio de beterraba
Gebratene Maultaschen auf Rote-Beete-Carpaccio*

Trio of filled dumplings (mushroom, spinach, pumpkin) in creamy truffle sauce

*Três tipos de bolinhos recheados (cogumelos, espinafres, abóbora) com molho de trufa
Dreierlei gefüllte Knödel (Pilz, Spinat, Kürbis) in Trüffelsauce*

Chocolate mousse with caramelised pear

*Mousse de chocolate com pêra caramelizada
Mousse au Chocolat mit karamellisierter Birne*

Escolha o seu menu de 5 pratos



Creme de boletos com ervas frescas

-

Salada de alface-de-cordeiro com queijo de cabra gratinado, tâmaras com bacon e vinagrete de framboesa

-

Flammkuchen "Surf & Turf" com crème fraîche, camarão, fiambre fumado e cebolinho

-

Bife de lombo de vaca com batatas ao alecrim e molho béarnaise

ou

Bife de atum com batatas-dóces fritas e molho de abacate

-

Petit gâteau com gelado de baunilha e molho de manga

OU

59€
p.P.

BOTANICAL (vegan)

Crème de aipo com ervas frescas e croûtons de pretzel

-

Salada de couve kale com tâmaras, maçã, queijo feta, nozes e molho de sésamo

-

Maultaschen salteadas sobre carpaccio de beterraba

-

Três tipos de bolinhos recheados (cogumelos, espinafres, abóbora) com molho de trufa

-

Mousse de chocolate com pêra caramelizada

Wähle dein 5-Gänge Menu



Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

*Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Datteln im
Speckmantel und Himbeervinaigrette*

*„Surf & Turf“ Flammküchlein mit Crème fraîche, Garnelen,
geräuchertem Schinken und Frühlingszwiebeln*

Rinderfiletsteak mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise

Thunfischsteak mit Süßkartoffelpommes und Avocadosalsa

Petit Gâteau mit Vanilleeis und Mangosauce

59€
p.P.

ODER

BOTANICAL (vegan)

*Sellerieschaumsuppe mit frischen Kräutern und
Brezel-Croûtons*

*Grünkohlsalat mit Dattel, Apfel, Feta, Walnuss
und Sesam dressing*

Gebratene Maultaschen auf Rote-Beete-Carpaccio

Dreierlei gefüllte Knödel (Pilz, Spinat, Kürbis) in Trüffelsauce

Mousse au Chocolat mit karamellisierter Birne