PASSAGEM DE ANO

LAB BY SERGI AROLA

2025 - 2026









Quarta-feira, 31 de dezembro A partir das 19:00 499€ por adulto (bebidas incluídas)

Desfrute de uma noite especial no restaurante com uma estrela Michelin, LAB by Sergi Arola, que este ano celebra o seu 10.º aniversário. Nesta ocasião única, o menu foi especialmente criado para assinalar esta década de excelência gastronómica, onde a alta gastronomia se transforma numa celebração inesquecível. Cada prato foi pensado para surpreender os sentidos e marcar o início de um novo ano com sabor e inspiração.

Quando o relógio soar a meia-noite, reúna-se aos demais convidados para brindar com champanhe e dar as boas-vindas a 2026, numa festa memorável no Mosteiro da Penha Longa.



TAPA
AMENDOA
Gengibre, toranja e ostra

ENTRADA ATUM Em "Pastel" de milho e madeira

CURAL Gema curada, cebolo, feno e caviar PRATO DE PEIXE LAVAGANTE E FRANGO Açorda, sopa de peixe, ouriço e miso

PRATO DE CARNE
"A MIRANDESA"
Malte, framboesa, foie e pimenta da Jamaica

SOBREMESA
PERA
Cardamomo e lima

LARANJA Canela e chocolate de São Tomé