

CEIA DE

Ano Novo

31 DE DEZEMBRO DE 2026

HOTEL TORIBA

Ceia de Ano Novo

BUFFET FRIO

Seleção de Folhas da Horta

Salada Fatouche

Rúcula com Crocante de Parma e Melão

Terrine Campanha

Terrine de Salmão e Pistache

Búfalas Variadas

Tomates & Morangos e Manjericão

Fregola Sarda com King Crab

Tabule

Salada de Batata com Ovos e Bacalhau

Couscous Marroquino de Frutas Secas

Vitello Tonnato

Brie Folhado com Favo de Mel

Mesa de Pães da Nossa Padaria

Tábua de Queijos & Charcutaria

Mesa de Antepastos

coalhada seca, hommus de grão de bico, babaganoush, azeitonas azapa negra e verde, pickles de aspargos, pickles variados

Molhos

redução de aceto, molho caesar, emulsão de limão e mel, duo de mostardas



HOTEL TORIBA

Ceia de Ano Novo

BUFFET QUENTE

Lentilha com Linguiça Portuguesa

Bacalhau com Natas

Kafta com Coalhada Seca e Zattar

Ravioli de Búfala ao Molho Pomodoro Siciliano

Paleta de Porco Defumada

mix de feijões coloridos

Robalo ao Molho Champagne

Falafel

coulis de tomate san marzano e salsa de ervas frescas

Bobó de Camarão

Tournedos de Filé com Cogumelos ao Dijon

Envoltine de Cordeiro

recheado com nozes e escarola

Batata Rústica

Pupunha Assado com Mel e Romã

Arroz com Amêndoas

SOBREMESAS

Torta de Pera Caramelizada

creme de amêndoas, Bourdaloue

Paris-Brest de Praliné de Avelã

Éclair de Baunilha e Chocolate Amargo

Bolo de Amêndoas com Damascos e Mel

Panna Cotta de Baunilha

calda de frutas silvestres

Semifreddo de Pistache com Cerejas Amarelas

Tiramisù Clássico Italiano

Bolo Floresta Negra com Cerejas

Frutas Frescas Laminadas

calda de espumante, hortelã e raspas de limão-siciliano

Croquembouche Francês

decorado com fios de caramelo e flores comestíveis



Um clássico da hotelaria brasileira

RESERVAS

(12) 3668-5000

Vagas limitadas, reserva antecipada.



TORIBA
HOTEL SPA & GASTRONOMIA