NEW YEAR'S *menu*

SUBA

RESTAURANTE

JANTAR
31.12.25

• • •

Vieira, Alho Francês e Amêndoa

Pombo Fumado, Consume e Beterraba

Pregado, Samos e Caviar Cítrico

Rubia Galega 45 dias, Cogumelos
e Trufa de Alba

Ananás dos Açores, Manjericão
e Kalamansi

Maçã, Pinhão e Caviar Oscietra

• • •

Menu 340€
Wine Paring 180€ - Opcional
Paring Sem Álcool 60€ - Opcional

Inclui um Welcome Drink no Rooftop,
Música ao Vivo e copo de Champanhe
para brindar à 00h00

NEW YEAR'S *menu*

SUBA

RESTAURANTE

DINNER
31.12.25

Scallop, Leek and Almond

Smoked Pigeon, Consommé and Beetroot

Turbot, Samos and Citrus Caviar

45-Day Dry-Aged Rubia Gallega,
Mushrooms and Alba Truffle

Azorean Pineapple, Basil
and Kalamansi

Apple, Pine Nut and
Oscietra Caviar

Menu 340€
Wine Paring 180€ - Optional
Paring Without Álcool 60€ - Optional

Includes a Welcome Drink on the Rooftop,
Live Music and a glass of Champagne at midnight