

NATAL E RÉVEILLON

Seen São Paulo

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER DA COSTA



CEIA DE NATAL

Com um menu exclusivo elaborado pelos chefs Olivier da Costa, Gizely Rocha e o SushiChef Fernando Sant'Anna, sua noite será tão incrível quanto a vista do melhor skyline de São Paulo.

DATA	24 de dezembro
HORÁRIO	A partir das 20:00
VALOR	R\$1600,00 por pessoa + 13% de taxa de serviço (opcional) Crianças de 0 a 6 anos, entrada gratuita Crianças de 7 a 12 anos, 50% do valor total
MENU	Entradas: para compartilhar Pratos principais: individuais Sobremesas: mesa buffet
INCLUI	Seleção de craft coquetéis e gin tônica Vinhos tinto e branco Champagne (Perrier-Jouët Brut) Água e soft drinks
ATRAÇÕES	Dj Julia Bueno + Papai Noel

O Seen São Paulo não garante mesas com vista.
As mesas serão alocadas mediante a compra.

MENU

COUVERT

Seleção de pães de fermentação natural

Manteiga de ervas finas

Foie gras com flor de sal

ENTRADAS

**Carpaccio de salmão maçaricado com
crispy de alho-poró e azeite de trufa**

Ostras com Ikura

Servidas com ovas de salmão, marinadas
em molho ponzu

Vitello Tonnato

Clássico italiano: lâminas finíssimas de vitela
ao molho de atum, alcaparras e leve toque de
limão-siciliano

PRATOS PRINCIPAIS

PRATO DE PEIXE

Bacalhau à portuguesa

Lombo de bacalhau assado, batata sauté,
brócolis, cebola caramelizada e azeite

PRATO DE CARNE

Magret de pato ao molho do vinho do porto

Peito de pato, redução de vinho do porto,
purê de couve-flor e aspargos

SOBREMESA

Árvore SEEN

Charlotte de merengue

Rocambole de coco e chocolate caramelizado

Crème brûlée crocante

Cheesecake de framboesa

Torta de pera com nozes

Tiramisu SEEN

Pudim SEEN

Bolo rei SEEN

Panetone gourmet

Café e chá

OPEN BAR

Seleção de craft coqueteis e gin tônica by Amilcar Raider

Vinho tinto e branco

Champagne Perrier-Jouët Brut

Água e soft drinks



MENU VEGGIE

COUVERT

Seleção de pães de fermentação natural
Manteiga de ervas finas
Patê de cogumelos com flor de sal

ENTRADAS

**Carpaccio de lichia maçaricado
com crispy de alho-poró e trufa**

Sashimi de cogumelo eryngui
Lâminas de cogumelo eryngui servidas com
redução de ponzu, gergelim e algas marinhas

Carpaccio de beterraba e tonnato veggie
Lâminas finíssimas de beterraba,
creme de castanhas ao estilo tonnato, alcaparras
e leve toque de limão-siciliano

PRATOS PRINCIPAIS

PRIMEIRO PRATO

Bacalhau de coração de alcachofra à portuguesa
Corações de alcachofra assados, batata saute,
brócolis, cebola caramelizada e azeite aromatizado

SEGUNDO PRATO

Magret de abóbora ao molho do vinho do porto
Fatias de abóbora assada, redução de vinho do porto,
purê de couve-flor e aspargos frescos

SOBREMESA

Árvore SEEN
Charlotte de merengue
Rocambole de coco e chocolate caramelizado
Crème brûlée crocante
Cheesecake de framboesa
Torta de pera com nozes
Tiramisu SEEN
Pudim SEEN
Bolo rei SEEN
Panetone gourmet
Café e chá

OPEN BAR

Seleção de craft coqueteis e gin tônica by Amilcar Raider
Vinho tinto e branco
Champagne Perrier-Jouët Brut
Água e soft drinks





RÉVEILLON

A celebração mais cool de ano novo espera por você no verdadeiro hotspot paulistano. Com opções de menu com carne e vegetariano, o Réveillon do Seen promete em cada detalhe uma virada inesquecível.

DATA	31 de dezembro
HORÁRIO	A partir das 20:00
VALOR	R\$3.500,00 para mesas na janela (por pessoa) R\$3.200,00 demais mesas (por pessoa) + 13% de taxa de serviço (opcional) Crianças de 0 a 6 anos, cortesia Crianças de 7 a 12 anos, 50% do valor total
MENU	Entradas: para compartilhar Pratos principais: individuais Sobremesa: individual
INCLUI	Seleção de craft coquetéis e gin tônica Vinho tinto e branco Champagne (Perrier-Jouët Brut) Água e soft drinks
ATRAÇÕES	Frani & Banda Dj Henrique Olissan e Daniel Sax Dj André Sá e Daniel Sax

MENU

ENTRADAS

Omakase do Chef Fernando Sant'Anna

King crab, vieira, salmão trufado, wagyu e unagui

Tartar de atum bluefin trufado

Atum bluefin, duxelle de cogumelos, trufa e molho ponzu

Vieiras douradas com purê de aipo-rabanete e crumble de avelã

Vieiras seladas na manteiga, servidas sobre creme aveludado e crocância de avelãs tostadas

Vol-au-Vent de camarão e ervas finas

Clássico da pâtisserie francesa, recheado com camarões salteados em molho leve de ervas frescas

PRATOS PRINCIPAIS

PRATO DE PEIXE

Tagliatelle com lagosta e trufa

Massa fresca artesanal com lagosta grelhada, finalizada com emulsão de trufa negra e parmesão curado

PRATO DE CARNE

Carré de vitela branca com crosta de mostarda e mel

Corte nobre de vitela assado lentamente, envolto em crosta aromática de mostarda e mel

Arroz rico

Arroz cremoso preparado com frutas secas, especiarias e toque de amêndoas tostadas

Legumes salteados

Seleção de vegetais da estação salteados em manteiga clarificada e ervas frescas

SOBREMESA

Barra dourada Seen

Camadas crocantes de wafer com creme de avelã, peta crispy e pailletté, acompanhadas de sundae de baunilha e calda de caramelo salgado

LANCHE DA MADRUGADA

Caldo verde

Mini hambúrguer

Seleção de salgados

OPEN BAR

Seleção de craft coquetéis e gin tônica by Amilcar Raider

Vinho tinto e branco

Champagne (Perrier-Jouët Brut)

Água e soft drinks



MENU VEGGIE

ENTRADAS

Omakase vegetariano do Chef Fernando Sant'Anna

Aspargo, takuwan, palmito, wakame e futomaki

Tartar de lichia ao molho ponzu

Lichia, duxelle de cogumelos, trufa e molho ponzu

Cogumelos dourados com purê de aipo-rabanete e crumble de avelã

Cogumelos grelhados combinados com cremosidade e crocância

Vol-au-Vent de espinafre, ricota e ervas finas

Massa folhada leve com recheio aromático

PRATOS PRINCIPAIS

PRIMEIRO PRATO

Lascas de alcachofra com salsa brava

Finalizado com parmesão e azeite de ervas

SEGUNDO PRATO

Abóbora assada recheada com grãos e castanhas, crosta de mostarda e mel

Arroz rico

Arroz cremoso preparado com frutas secas, especiarias e toque de amêndoas tostadas

Legumes salteados

Seleção de vegetais da estação salteados em manteiga clarificada e ervas frescas

SOBREMESA

Barra dourada Seen

Camadas crocantes de wafer com creme de avelã, peta crispy e pailletté, acompanhadas de sundae de baunilha e calda de caramelo salgado

LANCHE DA MADRUGADA

Caldo verde

Mini hambúrguer

Seleção de salgados

OPEN BAR

Seleção de craft coquetéis e Gin Tônica by Amilcar Raider

Vinho tinto e branco

Champagne (Perrier-Jouët Brut)

Água e soft drinks





FESTA DE RÉVEILLON

Para aqueles que quiserem curtir somente a festa do Seen São Paulo, poderão aproveitar a virada mais badalada da capital paulista com um open bar premium e as apresentações do Daniel Sax juntamente com o DJ Henrique Olissan, além do DJ André Sá para completar a noite.

DATA	31 de dezembro
HORÁRIO	A partir das 23:00
VALOR	R\$1900,00 por pessoa
MENU	Caldo verde Mini hambúrguer Seleção de salgados
INCLUI	Seleção de craft coquetéis e gin tônica Vinho tinto e branco Champagne (Perrier Jouët Brut) Água e soft drinks
ATRAÇÕES	DJ Henrique Olissan e Daniel Sax DJ André Sá e Daniel Sax

A festa de réveillon não contempla reserva de mesas.



= SEEN =

RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER DA COSTA

Seen São Paulo | Alameda Santos, 1437 - 23º Andar | São Paulo

Telefone/Whatsapp: +55 (11) 3146.5922 | @seensaopaulo

RESERVE JÁ