

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 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\$3.200,00 por pessoa 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

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

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



= 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