

natal *e* réveillon



= SEEN =

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER DA COSTA



CEIA DE NATAL

Um menu exclusivo assinado por Olivier da Costa, Gizely Rocha e pelo Sushi Chef Fernando Sant'Anna, em uma noite à altura da vista mais icônica de São Paulo.

DATA 24 de dezembro

HORÁRIO A partir das 20:00

VALOR R\$1.200,00 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 Coquetéis Clássicos by Amilcar Raider
(Gin & Tonic, Moscow Mule, Highball e Aperol Spritz)
Vinhos tinto e branco by Xavier Vignon (França)
Espumante
Água e Soft Drinks

ATRAÇÕES Dj Julia Bueno + Papai Noel

**A solicitação não implica pré-reserva de mesas. A reserva será confirmada somente após o pagamento 100% antecipado.*

MENU

COUVERT

Focaccia de ervas
Manteiga de maracujá
Lascas de presunto de Parma

ENTRADAS

Ostras
Molho ponzu, vinagrete de maçã verde e coentro

Carpaccio de camarão
Vinagrete de pimentões, maionese de togarashi, ovas tobiko e raspas de limão-siciliano

Tostada de vieira
Vieira, folha shiso crocante, aioli picante, vinagrete de maçã e pimenta togarashi

PRATOS PRINCIPAIS

PRATO DE PEIXE

Bacalhau na brasa
Bacalhau assado na brasa ao molho pil-pil, arroz de castanhas e ervas, couve portuguesa, chalota confitada, tomate sweet grape, alho assado e azeite de ervas

PRATO DE CARNE

Lombo de vitela branca marinado
Vitela branca marinada, servida com risoto de palmito finalizado com lascas de trufa e azeite cítrico

MENU VEGGIE

COUVERT

Focaccia de ervas
Manteiga de maracujá
Lascas de abobrinha

ENTRADAS

Palmito-pupunha
Molho ponzu, vinagrete de maçã verde e coentro

Carpaccio de melão
Vinagrete de pimentões, maionese de togarashi e raspas de limão-siciliano

Tostada de cogumelo
Cogumelo eryngui, folha de shiso crocante, aioli picante, vinagrete e crispy de alho-poró

PRATOS PRINCIPAIS

PRIMEIRO PRATO

Berinjela defumada
Berinjela assada, azeitona, castanha-de-caju, molho balsâmico e coalhada.

SEGUNDO PRATO

Ravioli de queijo de cabra
Ravioli de queijo de cabra ao molho de tomate fresco, couve-portuguesa, chalota confitada, tomate sweet grape, alho assado e azeite de ervas.

MESA DE SOBREMESAS

Árvore Seen Bolo-Rei	Framboisier em Pétalas	Charlotta de Frutas Vermelhas	Paris Brest
Pastel de Nata	Matcha	Amora	Pudim Seen
Cerisier	Cesta de Uvas	Yuzu	Sundae Seen



RÉVEILLON

Uma virada à altura de São Paulo. No SEEN, a experiência começa à mesa e se estende pela festa de Réveillon, em uma celebração extraordinária para brindar a chegada de 2027.

DATA	31 de dezembro
HORÁRIO	A partir das 20:00
VALOR	R\$2.800,00 por pessoa + 13% de taxa de serviço (opcional) Mesas na janela: R\$ 3.000,00 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: individual
INCLUI	Seleção de Craft Coquetéis by Amilcar Raider (G&T, Fitzgerald, Negroni, Cosmopolitan SEEN e Aperol Spritz) Vinhos tinto e branco by Xavier Vignon (França) Champagne Perrier-Jouët Brut Água e Soft Drinks
ATRAÇÕES	DJ Nil DJ & Sax Daniel Laleska DJ André Sá

**A solicitação não implica pré-reserva de mesas. A reserva será confirmada somente após o pagamento 100% antecipado.*

MENU

ENTRADAS

Carpaccio de pargo SEEN

Pargo inteiro laminado, vinagrete de limão e shiso, molho ponzu e la-yu

Steak tartar trufado

Batata crocante, filé-mignon em cubos, maionese de wasabi e trufas

Uramaki lobster truffle

Shari, alga nori, lagosta, peixe branco, salsa trufada, tamago, cebolinha e azeite trufado

Nigiri de atum bluefin

Shari e atum bluefin

Gunkan hotate

Shari, salmão, vieira, vinagrete, la-yu e ovas de peixe

PRATOS PRINCIPAIS

PRATO DE PEIXE

Spaghetti de lagosta

Spaghetti de lagosta com molho de tomate fresco, manjerição, pimenta dedo-de-moça, tomate confitado e coentro

PRATO DE CARNE

Filé de wagyu com batatas trufadas

Filé de wagyu com molho Olivier e cogumelos, batata recheada com trufas e ovas tobiko

SOBREMESAS

Opéra de ganache de avelã dourada

Massa dacquoise, caramelo de avelã, sorbet de cupuaçu, ganache 70% e folha de ouro

MENU VEGGIE

ENTRADAS

Omakase do chef Fernando Sant'Anna

Aspargo, pepino, palmito e mini milho

Carpaccio de palmito

Vinagrete, avocado, coentro fresco e azeite de limão-siciliano

Croquete de queijos brasileiros

Croquete artesanal servido com molho béchamel, geleia de pimenta e brotos

PRATOS PRINCIPAIS

PRIMEIRO PRATO

Ravioli de búfala & cogumelo

Ravioli artesanal recheado com muçarela de búfala, cogumelos salteados, molho de tomate fresco e óleo de manjerição

SEGUNDO PRATO

Mil-folhas de batata com trufa

Camadas de batata preparadas com manteiga e trufas, servidas com legumes baby glaceados e molho Café Paris vegetariano

SOBREMESAS

Opéra de ganache de avelã dourada

Massa dacquoise, caramelo de avelã, sorbet de cupuaçu, ganache 70% e folha de ouro



FESTA DE RÉVEILLON

Para quem deseja viver somente a festa, o Seen São Paulo prepara uma noite especial para celebrar a chegada de 2027 com open bar premium e a cidade iluminada como cenário.

DATA	31 de dezembro
HORÁRIO	A partir das 23:00
VALOR	R\$1.400,00 por pessoa + 13% de taxa de serviço (opcional)
LANCHE DA MADRUGADA	Caldo verde Mini hambúrguer Seleção de salgados
INCLUI	Seleção de Craft Coquetéis by Amilcar Raider (G&T, Fitzgerald, Negroni, Cosmopolitan SEEN e Aperol Spritz) Vinhos tinto e branco by Xavier Vignon (França) Champagne Perrier-Jouët Brut Água e Soft Drinks
ATRAÇÕES	DJ & Sax Daniel Laleska DJ André Sá

**O pacote da Festa de Réveillon não inclui reserva de mesa. A celebração acontece predominantemente em pé, com bistrôs e banquetas de apoio, além de serviço volante de alimentos e bebidas.*



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

Telefone: +55 (11) 3146.5922 | WhatsApp: +55 (11) 91635.3751

@seensaopaulo

RESERVE JÁ