



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

Super Disco Party

Réveillon 2018/2019

A Chegada

Ostras Rockefeller
Gambas marinas em azeite virgem e ervas finas
Mini quiches de três queijos
Nachos com guacamole
Empadas de caranguejo
Ceviche de corvina
Perna de presunto a trincar ao momento
Salmão fumado com molho alcaparras
Mil folhas de alheira
Peito de pato fumado



Seleção de bebidas Monverde

Kir de Vinho Verde
Quinta da Lixa Sparkling extra seco
Seleção de vinhos da nossa garrafeira



A partir de bar

Daiquiri
Margarita
Cosmopolitan
Sumo de laranja, refrigerantes e água

Menu de Réveillon

Amouse Bouche

Os cumprimentos do Chef Carlos Silva



Entrada

Carabineiro com chimichurri de manga e espuma de (do vinho a servir) Aromas das Castas 2017



Carne

Bife Wellington Clássico

Mont’Alegre Tinta Amarela 2016



Sobremesa

Green velvet com frutos do bosque e chocolate

Passagem Late Bottle Vintage



Café, chás e gourmandises

Meia-noite

Espumante Quinta da Lixa Bruto e uvas passas



Buffet de sobremesas

Pudim Abade Priscos; Pão de lo; Pão de lo húmido; Mousses em verrines; Tarte de maçã; Tábua de queijos e suas compotas; Cheesecake de frutos vermelhos; Tiramisu; Leite-creme; Tarte de amêndoa; Fruta laminada



Bar aberto

Gin, vodka e rum; Whisky novo e velho; Espumante Quinta da Lixa Bruto; Cerveja; Água, sumos e refrigerantes



Para a ceia

Caldo de peixe aromatizado com coentros; Seleção de empadas; Mini preguinhos do lombo em pão do caco

Preço por pessoa	155,00€
Crianças: 0-2 anos	Grátis
2 – 11 anos	77,50€
A partir dos 12 anos	155€

Reservas de 4 ou mais pessoas: 5% de desconto

Brunch do dia 1

Variedade de pao fresco; Cestos de croissants e brioques; Tomate grelhado; Bacon tostado; Cogumelos salteados com cebola; Compotas e mel; Iogurtes e cereais; Salmão fumado com guarnição clássica; Ovos bennedt; Tabua de enchidos tradicionais; Quiche três queijos com ervas frescas; Requeijão com orégãosBola de carne; Sonhos de bacalhau; Moelinhas em molho picante; Espetadas de polvo com molho verde; Empadas de galinha; Salada de alho francês com queijo; Pimentos assados com vinagrete de paprika; Mexilhão em escabeche; Sauté de alheira de caça e morcela de arroz



Quentes

Canja de galinha com hortelã
Tranche de corvina com molho de manteiga e salsa
Lombo de porco recheado com castanha e salva
Arroz de forno
Batata em alecrim
Legumes salteados



Sobremesas

Pastéis de nata; Bolo brigadeiro; Pudim abade de priscos;
Pão de ló de Margaride; Mousses em verrines; Torta de laranja;
Tarte de maçã com canela; Tabua de queijos e compotas;
Fruta laminada



Café, chás e infusões



Seleção de bebidas

Seleção de vinhos Monverde
Águas, sumos e refrigerantes

Preço por pessoa	50€
Crianças: 0-2 anos	Grátis
2 – 11 anos	25€
A partir dos 12 anos	50€

Reservas de 4 ou mais pessoas: 5% de desconto

Garanta já a sua reserva através de

+351 255 143 100

reservas@monverde.pt

www.unlockhotels.com



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL



MEMBER OF



UNLOCK
Boutique Hotels

UNLOCK COLLECTION - VIANA · PORTO · AMARANTE · LISBOA · ÉVORA