

new year's eve 2024/2025



Monverde Wine Experience Hotel

À Chegada

Camarão Kadaïff
Ceviche peruano
Cornetos com brûlée de Queijo da Serra
Espetadas de polvo com molho verde
Mil folhas de alheira
Ostras gratinadas
Peito de pato fumado
Salmão marinado com creme de aneto
Samoosas de legumes com chutney de manga
Sonhos de bacalhau
Tataki de atum
Vol-au-vent de caranguejo

Perna de presunto Ibérico a trincar no momento

+++

Seleção de Vinhos da nossa Garrafeira
Quinta da Lixa Sparkling Extra-seco
Kir de Vinho Verde

A partir de Bar

Porto tónico
Gin tónico
Aperol spritz
Daiquirí
Margarita
Piña colada
Águas, sumos e refrigerantes

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

JANTAR DE FIM DE ANO

Os cumprimentos do Chef Carlos Silva

Vieiras e medalhões de lagosta, aveludado de aipo
e emulsão de espumante de Vinho Verde
Manoella Branco, DOC Douro

+++

Robalo com crocante de toucinho fumado sobre risotto de açafreão
Colinas do Avesso Priv. Col. Avesso 2016, DOC Vinhos Verdes

+++

Entrecôte de novilho, molho chimichurri, batata rústica e feijão verde
Cortes De Cima Syrah, Reg. Alentejano

+++

Tulipas de chocolate em três percentagens de cacau, lima, romã e chia
Quinta do Noval Late Bottled Vintage

Café e farripas de laranja
Aguardente Vínica Velhíssima Morgado da Vila

MEIA-NOITE

Espumante bruto Quinta da Lixa e uvas passas

Para mais tarde...

Doces conventuais de Amarante

Mine Éclairs

Macarrons

Mini tartelete de fruta

Mousses de lima e maracujá

Pão de ló de Margaride

Pasteis de nata com canela

Tábuas de queijos Nacionais, com variedade de pães e tostas,
compotas caseiras e frutos secos

Taças de fruta fresca

Figos, morangos, melão, papaia, uvas, manga, laranja e abacaxi

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

Bar aberto

Whisky novo, Aguardente velha, Baileys, Vodka, Gin, Rum

Ceia

Caldo de tamboril aromatizado com coentros

Preguinhos do lombo

Seleção de empanadas

CONDIÇÕES DE RESERVA

Preço por pessoa:
220,00€

Crianças:

Dos 0 aos 3 anos - grátis
4 - 11 anos: Menu especial para crianças: 55,00€
Grupos com mais de 10 adultos Desconto de 5%
Descontos não acumuláveis

MENU ESPECIAL FIM DE ANO: CRIANÇAS DOS 5 - 11 ANOS

Creme de legumes e amêndoa torrada

+++

Filete de robalo com puré suave de batata-doce

+++

Taco de Novilho, batata frita Pont-Neuf e legumes grelhados

+++

Tulipa de chocolate com sorbet artesanal de tangerina

Animação - THE ROYAL BAND

Se é dia de festa... The Royal Band!

Banda composta por 5 elementos (voz, saxofone, guitarra, baixo e bateria).

É uma das party-bands do momento e a sua boa energia não deixa ninguém indiferente.

Mais smooth nos aperitivos, em modo soul'jazz; completamente explosiva na abertura da pista, com aqueles temas dos anos 70/80/00 que todos querem dançar.

Dj para noite dentro e até as 04h00

IVA incluído | VAT included

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels