



MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

ALMOÇO DE NATAL

MENU

VENHA CELEBRAR CONNOSCO A MAGIA
DESTA ÉPOCA FESTIVA!

25 DE DEZEMBRO DE 2024

Chef Carlos Silva





SELEÇÃO DE ENTRADAS

Bola de carne e enchidos
Búzios e mexilhão em molho verde
Carapauzinhos em escabeche
Gambas com molho cocktail
Míni pastéis de chaves
Moelas de galinha com molho picante
Ovas de bacalhau em vinagrete ligeiro
Quiche Lorraine
Salada de grão e bacalhau
Salada de maçãs e molho ligeiro de iogurte
Salada Waldorf
Saladas crudites
Salmão marinado e creme de nata
Sapateira recheada
Sonhos de bacalhau
Gambas envolta em massa kataffi e molho agri doce
Tabua de enchidos tradicionais

PRATO PRINCIPAL

Canja de galinha do campo
Polvo à lagareiro
Farrapo velho
Capão recheado à Moda de Freamunde
Cabrito assado à moda da Aldeia
Arroz de forno
Batatinhas assadas com cebolinhas
Grelos salteados



SOBREMESAS

Arroz doce
Bolo-rei
Papos de anjo
Pudim de laranja
Sonhos com calda de mel e vinho do Porto
Leite-creme
Pão de lo de Margaride
Torta de laranja
Tronco de Natal
Rabanadas com molho de vinho do porto
Bandeja de frutas laminadas
Cesta de Nozes
Ameixas secas, alperces, peras, amêndoas e avelãs
Tabua de queijos Nacionais e suas compotas

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Quinta da Lixa Alvarinho, Vinhos Verdes
Colinas do Aveso 20216, DOC Vinhos Verdes
Muxagata, DOC Douro
Poças 10 Anos Tawny
Águas, sumos e refrigerantes

CONDIÇÕES DE RESERVA

PREÇO POR PESSOA: 78,00€

Horario: 12:30 às 15h00

Crianças

Dos 0 aos 3 anos - grátis
Dos 4 aos 11 anos Desconto de 50%
Grupos com mais de 10 adultos Desconto de 5%

