

MENU PASCOA 2024

Almoço Buffet

ENTRADAS

Tábua de enchidos tradicionais.

Folar transmuntano.

Gambas ao natural.

Mexilhão de cebolada.

Sapateira recheada.

Quiche de vegetais.

Saladas crudites.

Ovos verdes.

Cavala em ligeira marinada com ervas finas.

Pimentos salteados com alho.

Salada de bacalhau e azeitonas.

Salada de batata brava com cebolinho fresco.

Salada de cogumelos frescos com vinagrete ligeiro.

Queijo fresco com tomate e manjericão.

Ovas de peixe com molho verde.

Tábua de carnes frias.

Frituras tradicionais.

Empadas regionais de farinheira e maçã.

QUENTES

Canja de galinha com hortelã.

Pregado braseado em cama de vegetais e
molho de manteiga branca e cebolinho.

Cabrito assado no forno à moda da Aldeia.

Grelos salteados, arroz de forno e batata assada.

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



SOBREMESAS

Pão-de-ló húmido de Margaride.
Papos d'anjo com molho de Vinho do Porto.
Toucinho do céu.
Doces conventuais de Amarante.
Tarte de amêndoa.
Pudim de ovos.
Leite-creme com canela.
Torta de laranja.
Folar da Páscoa.
Taças de fruta fresca: kiwi, abacaxi, melão, laranja e uvas.
Seleção de queijos portugueses com compotas e marmelada.

Café, chás e infusões.

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Quinta da Lixa escolha, DOC Vinho Verde.
Pouco Comum Alvarinho, DOC Vinho Verde.
Muxagata, DOC Douro.
Poças 10 anos Tawny.

Águas, sumos e refrigerantes.

CONDIÇÕES DE RESERVA

Preço por pessoa: 70,00€

Horário: 12:30 às 15h00

IVA incluído | VAT included

CRIANÇAS

Dos 0 aos 3 anos - grátis

Dos 4 aos 12 anos Desconto de 50%

Grupos com mais de 10 adultos Desconto de 5%

Descontos não acumuláveis

RESERVE JÁ | BOOK NOW:

+351 255 143 100

reservas@monverde.pt

www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

