

“*Wine Dinner in the Vineyards!*”

(Experiência Monverde)

Faça uma pausa com a sua cara metade!

No Monverde Wine Experience Hotel quando falamos em criar um vinho e em apreciar comida falamos também em criar memórias únicas.

A equipa do Chef Carlos Silva reescreve a paisagem culinária de Monverde, influenciado pela sua herança Transmontana em sintonia com o Enólogo Carlos Teixeira. Desfrute de uma noite mágica no coração da Região dos Vinhos Verdes e viva a experiência inesquecível de um jantar nos vinhedos.

Take a break with your better half!

At Monverde Wine Experience Hotel, when we talk about creating wine and appreciating food, we also mean creating unique memories.

Chef Carlos Silva's team rewrites the culinary landscape of Monverde, influenced by its Trás-os-Montes heritage in harmony with winemaker Carlos Teixeira. Enjoy a magical night in the heart of the Vinho Verde Region and live the unforgettable experience of dinner in the vineyards.



Um jantar estrelado mesmo dentro das vinhas vai dar-lhe a oportunidade de mergulhar na tradição dos antigos agricultores e viver uma experiência dos sentidos, absorvendo o ar, as cores, os sabores e os cheiros do campo.

A dinner right in the middle of the vineyards will give you the opportunity to immerse yourself in the tradition of ancient farmers and live an experience of the senses, absorbing the air, colors, flavors and smells of the countryside.



Menu Vínico 4 Momentos | 4 Courses Tasting Menu

1.º MOMENTO | 1st COURSE

Atum fresco braseado com couli suave de manga e pólen de mel

Braised tuna, mango couli, honey pollen

Quinta da Lixa Escolha, Alvarinho, Loureiro 2022', DOC Vinhos Verdes

2.º MOMENTO | 2nd COURSE

Robalo com mil folhas de legumes em caldeirada do mar

Seabass, vegetable mille-feuille, sea stew

Colinas do Avesso 2016, DOC Vinho Verde e Colinas do Avesso Maceração 2018, DOC Vinho Verde

3.º MOMENTO | 3rd COURSE

Peito de pato braseado, salteado de cogumelos selvagens e espargos

Braised duck, sautéed wild mushrooms and asparagus

Quinta da Lixa Reserva Alvarinho 2016, Doc Vinho Verde

4.º MOMENTO | 4th COURSE

Pão de ló de abóbora com gelado de Baunilha negra e sementes doces

Pumpkin sponge cake, lavender ice cream, sweet seeds

Espumante Quinta da lixa Brut rose"

Café, chá, infusões e gourmandises

Preço por Casal | Price per couple: 540,00€

Menu Vínico 5 momentos | 5 courses Tasting Menu

1.º MOMENTO | 1ST COURSE

Ragu de boi e emulsão de queijo da ilha de S. Jorge

Confit boeuf ragû and cheese emulsion from the island of S. Jorge

Espumante Quinta da Lixa Brut

2.º MOMENTO | 2nd COURSE

Cavala em escabeche Tanoeiro e tosta de pão de centeio

Marinade "pickled" mackerel and toasted rye bread

Aromas das Castas Alvarinho Loureiro Grande Escolha 2022

3.º MOMENTO | 3rd COURSE

Polvo à lagareiro em sous vide com grelos salteados e batatinha catão alourada com alecrim

Roasted Octopus in sous vide with sautéed turnip greens and browned potato with rosemary

Pouco Comum Alvarinho 2022 e Pouco Comum rose Touriga nacional 2022

4.º MOMENTO | 4th COURSE

Vazia em suave maturação com mini legumes da horta e pure ligeiro de funcho

Sirloin Steak softly maturing with mini vegetables from the garden and light fennel puree

Quinta da Lixa Reserva tinto 2016

5.º MOMENTO | 5th COURSE

Mille-feuille de pastel de nata e suspiro de canela

Portuguese custard mille-feuille with crispy cinnamon and sugar delicacys

Quinta da Lixa Sweet Creations fifth Editions 2022

Café, farripas de laranja e Aguardente Vinica Velhíssima Morgado da Vila

Preço por Casal | Price per couple: 620,00€



Condições de reserva:

A Experiência de Gastronómica “Jantar entre as Vinhas” e os serviços incluídos, devem ser reservados com antecedência (mínimo 5 dias), de forma a garantir disponibilidade.

As tarifas acima mencionadas incluem IVA à taxa legal em vigor e o Programa está sujeito a disponibilidade do Hotel.

Booking conditions:

The Gastronomic Experience “Dinner between the Vineyards” and the services included must be booked in advance (minimum 5 days), in order to guarantee availability.

The above mentioned rates includes VAT and the Program is subject to the availability of the Hotel

Política de cancelamento:

Apresentação do cartão de crédito obrigatória para garantia da reserva. O hotel reserva-se ao direito de o pré-autorizar antes da chegada.

Cancelamentos e alterações são gratuitos até às 18h00 (GMT) do 5º dia anterior à data de chegada.

Cancellation Policy:

Presentation of the credit card mandatory to guarantee the reservation. The hotel reserves the right to pre-authorise it prior to arrival.

Cancellations and changes are free of charge until 18:00 (GMT) on the 5th day prior to the arrival date.

Caso tenha alguma dúvida, por favor, entre em contacto connosco e teremos todo o gosto em ajudar. E-mail: reservas@monverde.pt
Tel.: +351 255 143 100 citando “Programa “Wine Dinner in the Vineyards” no Monverde Wine Experience Hotel”

If you have any questions, please contact us and we will be happy to help. Email: reservas@monverde.pt
Tel.: +351 255 143 100 citando “Wine Dinner in the Vineyards Program at Monverde Wine Experience Hotel”

