



NEW YEAR'S EVE

2024

31 de Dezembro
31 December

Monverde Wine
Experience Hotel

NEW YEAR'S EVE

2024

JANTAR - MENU DE GALA

À CHEGADA

Gambas marinadas em azeite virgem e ervas finas

Blinis de salmão fumado com creme de aneto

Ceviche peruano

Guacamole

Salmão fumado com molho de alcaparras

Vol-au-vent de sapateira

Cornetos com brülée de Queijo da Serra

Empadinhas de perdiz com uvas passas

Mil folhas de alheira

Mini cogumelos recheados

Perna de presunto a trincar no momento

Ostras gratinadas

Seleção de Vinhos da nossa Garrafeira

Quinta da Lixa Sparkling Extra-seco

Kir de Vinho Verde

A PARTIR DO BAR

Porto tónico, Gin tónico, Aperol spritz, Daiquirí, Margarita

Águas, sumos e refrigerantes

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

NEW YEAR'S EVE

2024

JANTAR ESPECIAL DE FIM DE ANO

OS CUMPRIMENTOS DO CHEF CARLOS SILVA

Risoto de espargos verdes, lagosta braseada, telha de parmesão e cebolinho

Quinta da Lixa Alvarinho, DOC Vinhos Verdes

+++

Piqué de Robalo, puré ligeiro de salsa e molho de lingueirão

Colinas do Aveso MV 16-20, Doc Vinhos Verdes

+++

Fillet de vazia em suave maturação, aveludado de funcho e jus de foie gras e brandy

Quinta da Lixa Private Selection Único 4 Barricas 2018

+++

Macarron de framboesa e lima, genoise de chocolate negro e pralinê

Porto Graham's LBV 2015

Café e farripas de laranja

Aguardente Vínica Velhíssima Morgado da Vila

MEIA-NOITE

Espumante Bruto Quinta da Lixa Rosé e uvas passas

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

NEW YEAR'S EVE

2024

PARA MAIS TARDE...

Bolinhol de Vizela
Doces conventuais Portugueses
Mini tartelete de fruta
Mousses em verrines
Pão de ló Margaride
Suspiros e merengues
Pastéis 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

BAR ABERTO

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

CEIA

Caldo de Cação aromatizado com coentros
Preguinhos do lombo
Seleção de empadas regionais

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


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

NEW YEAR'S EVE

2024

MENU KIDS DE GALA

Menu especial de fim de ano
para crianças entre os 5 e os 11 anos

Creme de abobora com folhado de cogumelos

+++

Taco de garoupa estaladiço com puré suave de ervilha

+++

Mini tornedó de novilho com mil folhas de legumes

+++

Cornucópia de lemon curd com gelado artesanal de framboesa

Condições de reserva:

Preço por pessoa: 195,00€

Crianças:

Dos 0 aos 3 anos - grátis

Dos 4 aos 11 anos: Menu especial para crianças - 55,00€

Grupos com mais de 10 adultos Desconto de 5%

Descontos não acumuláveis

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