

# NEW YEAR'S *Eve Party*

JANTAR DE GALA 2025/2026

## À Chegada

Camarão Kadaïff com molho agri-doce  
Ceviche de corvina  
Cornetos com brùlée de Queijo da Serra  
Espetadas de polvo com molho verde  
Mil folhas de alheira  
Ostras gratinadas  
Peito de pato fumado  
Salmão marinado com maçã verde  
Samoosas de legumes com chutney de manga  
Sonhos de bacalhau  
Tartar de atum, guacamole e folha de arroz  
Tartar de robalo e crocante de nori  
Vol-au-vent de frango e cogumelos

Perna de presunto Ibérico a trinchar no momento

Seleccção 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

IVA incluído | VAT included

  
MONVERDE  
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of  
  
UNLOCK  
Boutique Hotels

## Jantar de Fim de Ano

Os cumprimentos do Chef Carlos Silva

Lavagante, alface cogolho braseada, crocante de Pancetta e bisque ligeira  
Espumante Quinta da Lixa bruto Rosé | Vinhos Verdes

+++

Garoupa em lombinho, mil folhas de batata e beurre blanc

Terras Do Grifo Reserva Branco/White | DOC Douro

+++

Tornedó de novilho, aveludado de couve flor e avelã e molho à bordalesa

Roquette & Cazes Tinto/Red | DOC Douro

+++

Tartelete de yuzo, merengue flamejado, lemon curd e crumble de baunilha

Sweet Creations "Special Edition" Branco/White | Regional Minho

Café e gourmandises

Aguardente Vínica Velhíssima Morgado da Vila

## Meia-Noite

Espumante bruto Quinta da Lixa e uvas passas

## Para mais tarde...

Doces conventuais de Amarante

Mini Éclairs

Mini suspiros

Brownies de chocolate e amêndoa

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

## Bar aberto

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

## Ceia

Caldo de caranguejo aromatizado com coentros

Preguinhos do lombo

Bagels com cream cheese e salmão

---

## Menu Especial Fim de Ano - Crianças dos 5 aos 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

### Condições de Reserva

**Preço por pessoa: 230,00€**

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

+351 255 143 100  
reservas@monverde.pt  
www.monverde.pt

  
**MONVERDE**  
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of  
  
**UNLOCK**  
Boutique Hotels