



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

NEW YEAR'S EVE PARTY

Um menu especial para uma noite memorável
A special menu for a memorable evening

MENU



Á CHEGADA | UPON ARRIVAL

- Camarão Kadaïff com molho agridoce
Crispy kadaïff-wrapped shrimp with a tangy sauce
- Ceviche de corvina
Fresh corvina fish cured in citrus with herbs
- Cornetos com brûlée de Queijo da Serra
Savory pastry cones filled with caramelized Portuguese Serra cheese
- Espetadas de polvo com molho verde
Grilled octopus with a fresh herb sauce
- Mil folhas de alheira
Layers of traditional Portuguese smoked sausage pastry
- Ostras gratinadas
Baked oysters with a golden topping
- Peito de pato fumado
Sliced smoked duck breast
- Salmão marinado com maçã verde
Salmon cured and served with crisp apple
- Chamuças de legumes com chutney de manga
Fried pastry triangles with spiced vegetable filling and mango chutney
- Sonhos de bacalhau
Traditional Portuguese codfish croquettes
- Tartar de atum, guacamole e folha de arroz
Fresh tuna with creamy guacamole, served on crispy rice paper
- Tartar de robalo e crocante de nori
Fresh sea bass with crunchy seaweed
- Vol -au-vent de frango e cogumelos
Puff pastry filled with creamy chicken and mushrooms
- Perna de presunto Ibérico a trinchar no momento
Iberian Ham Leg, carved to order

SELEÇÃO DE VINHOS DA NOSSA GARRAFEIRA | WINE SELECTION FROM OUR CELLAR

- Quinta da Lixa Sparkling Extra-seco
Kir de Vinho Verde

A PARTIR DO BAR | FROM THE BAR

- Porto tónico
Gin tónico
Aperol spritz
Daiquirí
Margarita
Piña colada
Águas, sumos e refrigerantes
Water, juices, and soft drinks



JANTAR DE FIM DE ANO | NEW YEAR'S EVE DINNER

Os cumprimentos do Chef Carlos Silva

Amuse-bouche by Chef Carlos Silva

* * *

Lavagante, alface romana braseada, crocante de Pancetta e bisque ligeira

Lobster, charred romaine lettuce, crispy pancetta, and light bisque

Espumante Quinta da Lixa bruto Rosé | Vinhos Verdes

* * *

Garoupa em lombinho, mil folhas de batata e beurre blanc

Grouper fillet, potato mille-feuille and beurre blanc

Terras Do Grifo Reserva 2022 Branco/White | DOC Douro

* * *

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

Beef Tenderloin Medallion, velvety cauliflower and hazelnut purée, Bordelaise sauce

Roquette & Cazes 2022 Tinto/Red | DOC Douro

* * *

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

Yuzu tartlet, flamed meringue, lemon curd and vanilla crumble

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

Café e gourmandises

Coffee and gourmandises

Aguardente Vinica Velhíssima Morgado da Vila

MEIA-NOITE | MIDNIGHT

Espumante bruto Quinta da Lixa e uvas passas

Quintã da Lixa Brut Sparkling Wine and Raisins



PARA MAIS TARDE...

Doces conventuais de Amarante

Traditional Portuguese pastries from Amarante

Mini Éclairs

Éclairs

Mini suspiros

Meringues

Brownies de chocolate e amêndoa

Chocolate and almond brownies

Mini tartelete de fruta

Mini fruit tartlets

Mousses de lima e maracujá

Lime and passion fruit mousses

Pão de ló de Margaride

Traditional sponge cake

Pasteis de nata com canela

Custard tarts with cinnamon

Tábuas de queijos Nacionais, com variedade de pães e tostas,
compotas caseiras e frutos secos

Selection of Portuguese cheeses with assorted breads, toasts,
homemade jams and dried fruits

Taças de fruta fresca | Figos, morangos, melão, papaia, uvas, manga,
laranja e abacaxi

Fresh fruit bowls | Figs, strawberries, melon, papaya, grapes, mango,
orange and pineapple

BAR ABERTO | OPEN BAR

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

CEIA | SUPPER

Caldo de caranguejo aromatizado com coentros

Crab broth with fresh coriander

Preguinhos do lombo

Beef tenderloin sandwiches

Bagels com cream cheese e salmão

Bagels with cream cheese and salmon



MENU ESPECIAL FIM DE ANO | SPECIAL NEW YEAR'S EVE MENU
Crianças dos 5 aos 11 anos | Children from 5 to 11 years old

Creme de legumes e amêndoa torrada
Cream of vegetables with toasted almonds

* * *

Filete de robalo com puré suave de batata-doce
Sea bass fillet with smooth sweet potato purée

* * *

Taco de Novilho, batata frita Pont -Neuf e legumes grelhados
Beef tenderloin with Pont-Neuf fries and grilled vegetables

* * *

Tulipa de chocolate com sorbet artesanal de tangerina
Chocolate tulip with handcrafted tangerine sorbet

CONDIÇÕES DE RESERVA | RESERVATION CONDITIONS

Preço por pessoa | Price per person: 230,00€

CRIANÇAS | CHILDREN

Dos 0 aos 3 anos - grátis
0 to 3 years old - free of charge

Dos 4 aos 11 anos: Menu especial para crianças
4 to 11 years old - Special children's menu

55,00€

GRUPOS COM MAIS DE 10 ADULTOS | GROUPS OF MORE THAN 10 ADULTS

Desconto de 5%

5% discount

Descontos não acumuláveis
Discounts are not cumulative