

Almoço de Ano Novo

2022



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL



ENTRADAS

- Bola de carnes e enchidos
 - Empadas de galinha
- Espetadas de polvo com molho verde
 - Frituras tradicionais
 - Gambas au natural
 - Mexilhão em escabeche
- Moelinhas com molho picante
- Pimentos assados com vinagrete ligeiro
 - Requeijão com orégãos
- Salada de alho francês com queijo
- Salada de cogumelos e vinagrete ligeiro
- Salada de cubos de bacalhau com molho tártaro
- Salada de sardinhas de conserva sobre eleito de batata em rodelas
- Salmão fumado com guarnição clássica
 - Sonhos de bacalhau
- Tábua de enchidos tradicionais
 - Variedade de pão fresco

member of



UNLOCK

Boutique Hotels



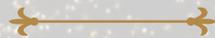
QUENTES

- Canja de perdiz aromatizada com hortelã
- Rodovalho com crosta de pão de milho
- Rosbife à inglesa com guarnição clássica



BUFFET DE SOBREMESAS

- Bolo brigadeiro
- Bolo de bolacha
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Fruta laminada
- Pão de lo de Margaride
- Pastéis de nata
- Pudim de ovos
- Tábua de queijos nacionais e suas compotas
- Tarte de maçã
- Tiramisù



SELEÇÃO DE BEBIDAS MONVERDE

Quinta da Lixa Escolha, Reg. Vinhos Verdes
Muxagata, DOC Douro
Águas, sumos e refrigerantes



CONDIÇÕES DE RESERVA

Preço por pessoa: 60,00€

Crianças:

Dos 0 aos 3 anos - grátis

Dos 4 aos 11 anos Desconto de 50%

Grupos com mais de 10 adultos

Desconto de 5%

Descontos não acumuláveis

Reservas:

+351 255 143 100

reservas@monverde.pt

www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels