




MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

Os loucos anos

CARNAVAL

UMA NOITE. UMA DÉCADA. PURA LOUCURA

16 DE FEVEREIRO DE 2026

MENU



À CHEGADA

OLD FASHIONED COCKTAIL, GIN FIZZ OU SIDECAR

ENTRADAS

SALADA CRUDITES

OSTRAS ROCKEFELLER, CRAB CAKES, PÃO DE QUEIJO

SALMÃO FUMADO, SALADA DE FRANGO CAJUN

QUIABO ASSADO, MUFFULETTA

SALADA DE CHUCRUTE

CAMARÃO AO NATURAL

BATATA CAJUN

ABACATE FERROZ

ASINHAS DE FRANGO CAJUN

FRITURAS TRADICIONAIS

EMPADAS DE GALINHA

QUICHE DE LEGUMES E QUEIJO

COGUMELOS GRATINADOS COM ENCHIDOS

TÁBUA DE ENCHIDOS REGIONAIS

QUENTES

SOPA CREMOSA DE CARANGUEJO

GRITS DE QUEIJO E ALHO

GAMBAS CAJUN

JAMBALAYA DE CAMARÃO

COSTELINHAS A BAIXA TEMPERATURA E MOLHO BBQ

CORDEIRO COM CUSCUZ E BERINGELA

ARROZ BRANCO

LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESAS

LEMON CAKES

PRALINÉ DE NOZ PECAN

TARTE TARTIN

BEIGNTS

TORRE DE MACARRONS

CREPES

KING CAKE

PUDIM DE PÃO ABAUNILHADO

TÁBUA DE QUEIJOS E SUAS COMPOTAS

FRUTA LAMINADA



CAFÉ

SELEÇÃO DE VINHOS MONVERDE

CEIA

PREGUINHOS EM PÃO BRANCO
BAGELS COM QUEIJO CREME E SALMÃO FUMADO



CONDIÇÕES DE RESERVA

PREÇO POR PESSOA: 68,00€

HORÁRIO: 19:30 ÀS 02H00

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

