



DESDE
120€/pax

MENU RÉVEILLON 2021

À CHEGADA

Ceviche peruana
Chamuças de vegetais
Cogumelos gratinados
Cones com Brûlée de queijo da serra
Crocantes de alheira
Mini empadas de galinha
Mini quiche de espinafres e requeijão
Ovo de codorniz com molho cocktail
Salmão fumado com tártaro
Sonhos de gambas com molho de caril

SELEÇÃO DE VINHOS DA NOSSA GARRAFEIRA

Quinta da Lixa Sparkling Extra-seco
Kir de Vinho Verde



MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

MENU DE GALA

Os cumprimentos do Chef Carlos Silva



Lagosta marinada sobre vol-au-vent de creme Mornay e cebolinho
Acompanado de Aroma das Castas, Região Vinhos Verdes 2019



Garoupa braseada com lingueirão, migas de espargos verdes
e molho de espumante e citronela
Acompanado de Pouco Comum Alvarinho, Reg. Minho 2019



Medalhão de novilho recheado com boletos e redução de
Vinho da Madeira
Acompanhado de Fagote reserva, DOC Douro 2017



Red Velvet de chocolate branco e telha de pistácio
Acompanhado de Porto Taylor's LBV



MEIA-NOITE

Espumante bruto Quinta da Lixa Rosé e uvas passas

Condições da oferta:

Preço por pessoa - 120,00€

Crianças: 0-3 anos - Grátis

4 - 11 Anos - 50% desconto

A partir dos 12 anos - 120,00€

Reservas de 4 ou mais pessoas: 5% de
desconto

Descontos não acumuláveis

Reservas:

+351 255 143 100

reservas@monverde.pt

www.monverde.pt