



# PARADORES

Casa da Ínsua

## JANTAR DE RÉVEILLON

2024-2025

### WELCOME DRINK

19H30

Espumante Casa da Ínsua, Vinho Rosé Casa da Ínsua  
Sumo de laranja, Água  
Bacalhau crocante com maionese de alho  
Bolinhos de bacalhau e queijo Serra da Estrela  
Canapés de alheira com compota de pimentos  
*Bruschetta* de requeijão Casa da Ínsua, presunto e rúcula

### JANTAR DE ANO NOVO

20H00 - MENU SERVIDO

### CUMPRIMENTOS DO CHEF

Presunto de pato, espuma de cogumelos e tosta de pão

### ENTRADA

Creme de peixe aromatizado com marisco e algas

### PEIXE

Robalo do mar, *cannelloni* de bacalhau,  
couve romanesca e jus de peixe

### SORVET

*Sorvet* de ananás & espumante Casa da Ínsua

### CARNE

Lombinho de vitela corado, *risotto* de manga  
e espargos verdes, *bimis* e jus de carne

### SOBREMESA

*Tiramisù* de chocolate aromatizado  
com baunilha e *sorvet* de tangerina  
Café com bombom

### BEBIDAS

Vinhos branco e tinto Casa da Ínsua Colheita  
Espumante Casa da Ínsua  
Água, Refrigerantes  
Café e Chá

### BRINDE

00H00

Espumante e Passas

### CEIA

01H00

Caldo verde, Bifanas, Batata *chips*  
Pão com chouriço, Presunto ibérico  
Tábua de queijos com compotas regionais  
Seleção de pães e tostas

### MESA DA MAREZIA

Camarão ao natural, Sapateira recheada  
Mexilhão com molho verde  
Percebes, Ostras, Lavagante

### MESA DE QUENTES

Leitão assado  
Ameijoas à Bulhão Pato  
Camarão salteado *al ajillo*

### MESA DE DOCES E FRUTAS

Bolo de bolacha, Bolo de chocolate  
Tarte de maçã, *Parfait* de café  
Mousse de chocolate, Mousse de maracujá  
Mini pastéis de nata, Fruta laminada

### BAR ABERTO

Após o jantar