



★★★★★

*Enjoy the best*



# RÉVEILLON LICENÇA PARA CELEBRAR 2026

## PROGRAMA

Welcome Cocktail • Jantar de Ano Velho  
Brinde e Bar Aberto • Ceia de Ano Novo  
Animação Musical

# RÉVEILLON

LICENÇA PARA  
CELEBRAR **2026**

31 DE DEZEMBRO 2025

## WELCOME COCKTAIL

19H00

Tosta de bolacha digestiva com queijo creme e salmão fumado  
Estaladiço de queijo Serra da Estrela Casa da Ínsua, noz e mel  
Chamuças | Rolos de wrap de vegetais | Tempura de vegetais  
Camarão crocante com amêndoas | Sushi (quentes e frios)  
Espetadas de alecrim com mozzarella e abacaxi  
Cogumelos recheados com alheira e amêndoas  
Espetada de polvo com batata e chalotas  
Bruschetta de tomate, presunto e queijo

Vinho Branco & Rosé Casa da Ínsua  
Espumante Bruto Casa da Ínsua  
Porto Tónico | Martini  
Sumo de laranja natural  
Águas

## JANTAR DE ANO VELHO

20H00

### ENTRADA

Ceviche de atum em emulsão de citrinos e polvilho dourado

### PEIXE

Lombo de robalo em baixa temperatura, puré trufado com molho de champanhe e algas

### CARNE

Naco de vitela na grelha com molho Madeira,  
Batata gratin e espargos verdes

### PRÉ-SOBREMESA

Sorbet de lima

### SOBREMESA

Panacotta envolvida em caramelo Irlandês

### BEBIDAS

Vinhos Casa da Ínsua branco e Tinto  
Cerveja, refrigerantes, águas  
Café e chá

## ANIMAÇÃO MUSICAL

## BRINDE À MEIA NOITE | OOHOO

Espumante Casa da Ínsua Reserva Bruto | Passas

## ANIMAÇÃO MUSICAL

## BAR ABERTO

## BUFFET DE SÃO SILVESTRE | 02H00

### SABORES DO MAR

Tranches de lagosta | Sapateira recheada | Camarão ao natural | Percebes | Búzios | Ostras | Caranguejos | Santola lingueirão | Lagostins | Mexilhão com molho de vinagrete

### ENCONTRO DE SABORES

Salada tropical | Misto de espargos com vinagrete  
Salada rústica | Salada de lagosta | Salada de búzios

### PARA ACONCHEGAR

Caldo verde | Camarão salteado | Amêijoas à Bulhão-Pato  
Lapas com molho de citrinos | Pica-pau à Montebelo  
Pão com chouriço | Pão de alho | Seleção de pão e tostas

### AO VIVO

Costeletão | Leitão assado

Presunto assado | Presunto ibérico laminado

### QUEIJOS E TRADIÇÃO

Casa da Ínsua | Niza | Azeitão | Président | Roquefort  
Ilha | Camembert | Brie | Gruyère | Requeijão  
com compotas regionais, pão variado e tostas

### MESA DE DOCES

Mousse de chocolate | Bolo de brigadeiro  
Pão-de-ló da D. Mimi | Bolo de bolacha | Cheesecake de frutos vermelhos | Tarte de maçã  
Red velvet | Pudim de ovos

## CACAU QUENTE | 03H30

Cacau quente | Mini pastel de nata | Macarrons