EXPOCENTER

FORNO DA MIMI & RODÍZIO REAL

MENU Réveillon

31 de Dezembro de 2026 | 20h00

ENTRADAS

Pão variado e tostas | Presunto | Lombo de porco recheado
Leitão trinchado | Peito de pato | Peito de peru | Rosbife
Camarão ao natural | Camarão salteado | Sapateira
Amêijoa à Bulhão Pato | Mexilhão em molho de vinagrete
Mexilhão à Espanhola | Saladas simples | Saladas compostas

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à marinheiro
Arroz corrido de tamboril, gambas e coentros
Medalhões de porco corados com molho Madeira
Aba de vitela assada em forno a lenha
Caril de vegetais

GUARNIÇÕES

Batata assada | Arroz de forno | Arroz branco
Puré de legumes | Esparregado de espinafres
Feijão verde e cenoura | Salteado de castanhas e cogumelos

SOBREMESAS

Mesa de doces e fruta laminada | Queijos, compotas e marmelada Casa da Ínsua

BEBIDAS EM BAR ABERTO

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja Nacional | Água
Refrigerantes | Sumos
Café | Chá | Digestivos

BRINDE | 00h00

Espumante Casa da Ínsua e Passas

CEIA | 01h00

Caldo verde | Pão com chouriço | Bifanas em pão da avó | Preguinho de vitela

HORA DO CACAU | 01h00

Cacau quente | Pastéis de feijão | Bolas de Berlim | Natas e viriatos

MPMVHH | Passagem de Ano 2026 V4 -20.10.2026

Para reservas e mais informações, contacte:
(+351) 232 451 460
fornodamimi@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor. Dispomos de alternativas nos pratos principais para crianças, vegetarianos, vegans e clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Se o pretender, solicitamos que nos informe no ato da reserva.