MONTEBELO
AGUIEIRA
LAKE RESORT & SPA
★★★★★

New Year's BRUNCH

1 DE JANEIRO 2026 | 11h00 – 14h00

ESTAÇÃO DE PADARIA E PASTELARIA

Pão variado – trigo, centeio e integral | Pão rústico fatiado | Pão de sementes
Croissants folhados | *Croissants* de brioche | Mini tostas | Cereais variados | Frutos secos e sementes
Iogurte sólidos (aroma, natural, magro e pedaços) | Compotas | Marmelada | Mel | Favo de mel

ESTAÇÃO DE SALADAS

Saladas simples | Saladas compostas

ESTAÇÃO DE FRIOS

Cones com presunto e mozarela
Tosta de salmão fumado com queijo creme e *endro*
Gravlax de salmão com limão e ervas
Wraps de frango e legumes
Wraps de vegetais e *húmmus*

ESTAÇÃO DE QUENTES

Mini hambúrguer de vitela | Mini hambúrguer de vegetais
Mini pita de frango, legumes e molho de iogurte
Empadinhas de galinha | Mini salgadinhos
Cogumelos salteados com ervas | *Bruschettas* variadas
Quiche de espinafres e queijo | Ovos recheados
Nachos com *guacamole* e pico de *gallo* | Ovos mexidos
Bacon crocante | Salsichas grelhadas | Panquecas | Waffles

ESTAÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Charcutaria variada (Queijo flamengo, *gouda* e *mozzarella*, fiambre de porco e peru, presunto e salpicão)
Queijo da Casa da Ínsua

SOPA

Creme de cenoura e espinafres

PRATOS PRINCIPAIS

Escalopes de vitela com molho de cogumelos e aveludado de batata-doce
Massa de tinta de choco com frutos do mar em molho de açafrão
Hambúrguer de frango com arroz de milho e ervilhas
Ravioli de tomate e *mozzarella*

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Seleção de mini pastelaria
Cheesecake de frutos vermelhos | *Mousse* de chocolate
Tarte de maçã e canela | *Tiramisù*
Salada de fruta fresca | Fruta laminada

BEBIDAS

Vinho Casa da Ínsua branco e rosé | Espumante Casa da Ínsua
Água com e sem gás | Refrigerantes| Sumos | Cerveja nacional
Café e Chá

MALRS | Passagem de Ano 2026/7 | V5 – 23.10.2026

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
(+351) 231 927 060 | (+351) 232 420 000
montebeloaguieira@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.