MONTEBELO
AGUIEIRA
LAKE RESORT & SPA
★★★★★

MENU *Réveillon*

31 de Dezembro de 2026 | 19:00h

WELCOME COCKTAIL
19h00

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

Vinho branco e rosé Casa da Ínsua
Espumante bruto Casa da ínsua | Porto tónico | Martini
Sumo de laranja natural | Água com e sem gás

JANTAR DE ANO VELHO
20h00

ENTRADA
Cocktail de camarão clássico

PEIXE
Lombo de robalo com crosta de ervas,
molho *beurre blanc* e puré de mandioca

CARNE
Tornedó de vitela com molho trufado
e *risotto* de cogumelos

PRÉ-SOBREMESA
Brigadeiro branco

SOBREMESA
Entremet de baunilha, morango, pistácio com algodão doce

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja | Refrigerantes | Águas
Café e Chá

ANIMAÇÃO MUSICAL

BRINDE À MEIA NOITE | 00h00
Espumante Casa da Ínsua 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
Seleção de pão e tostas | Caldo Verde
Camarão salteado | Pão com chouriço | Pão de alho
Amêijoas à Bulhão Pato | Pica-pau à Montebelo
Lapas com molho de citrinos

AO VIVO
Costeletão | Leitão assado
Presunto assado | Presunto ibérico laminado

QUEIJOS E TRADIÇÃO
Pão variado e tostas | Serra da Estrela Casa da Ínsua
Niza | Azeitão | *Président* | *Roquefort* | Ilha | *Camembert*
Brie | *Gruyère* | Requeijão com compotas regionais

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

CACAU QUENTE | 03h30
Cacau quente | Natinhas | *Macarons*

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.