MONTEBELO
MOSTEIRO
DE ALCOBAÇA
HISTORIC HOTEL
★★★★★

MENU Réveillon

31 de Dezembro de 2026 | 19h00

WELCOME COCKTAIL 19h00

Esferas de alheira com molho de maçã | Pastéis de bacalhau
Camarão com maionese de alho e citrinos
Pataniscas negras de polvo | *Shots* de fruta variada

Espumante bruto e vinho rosé Casa da Ínsua
Refrigerantes | Águas

JANTAR DE ANO VELHO 20h00

ENTRADA

Camarão tigre, alho negro, *edamame* e bisque de marisco
Vegetariano: Salada de edamame salteado com tomate seco e cogumelos
Opção júnior: Creme de legumes

PEIXE

Tranche de robalo selvagem, lingueirão, couve-flor e espargos do mar
Vegetariano: Tofu biológico, puré de couve-flor e espargos verdes
Júnior: Douradinhos com arroz de cenoura

CARNE

Lombo de novilho, raiz de aipo, ervilha, cogumelo *eryngi* e *jus* de carne
Vegetariano: Bife de seitan, puré de raiz de aipo, ervilha e cogumelo eryngy
Júnior: Esparguete à Bolonhesa de vitela

PRÉ-SOBREMESA

Maçã verde | Pepino| Gin Casa Nova e perfume de manjericão
Júnior: Sopa fria de melão

SOBREMESA

Harmonia entre o pêssego sanguíneo, laranja e um toque suave de *vodka*
Júnior: Bolo de chocolate com morangos e molho de chocolate

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja | Refrigerantes | Água com e sem gás
Café e Chá

ANIMAÇÃO MUSICAL

BRINDE À MEIA NOITE 00h00

Espumante Casa da Ínsua Bruto | Passas

ANIMAÇÃO MUSICAL

BAR ABERTO

BUFFET DE SÃO SILVESTRE 00h45

SABORES DO MAR

Camarão ao natural | Mexilhão em *vinagrete*
Sapateira recheada | Vieirinhas gratinadas
Santola da Costa | Ostras ao natural
Lagosta cozida | Lagostins ao natural
Percebes da costa | Amêijoa salteada
Lingueirão à Bulhão Pato
Salada de polvo | Salada de búzios
Salmão fumado com alcaparras

MESA SERRANA

Caldo verde
Mini preguinhos de vitela
Perna de presunto a laminar | Empadinhas de galinha
Pão com chouriço | Rosbife laminado
Enchidos regionais (Morcela de arroz | Chouriço secular | Farinheira)
Tábua de queijos nacionais (Amanteigado Casa da Ínsua | Curado | Nisa Serra da Penela | Ilha)
Compota caseira de abóbora e figo
Frutos secos variados | Salgadinhos variados
Leitão assado (Batata chips e salada mista)

MESA DE SOBREMESAS

Fruta laminada | *Mousse* de chocolate
Mousse de manga | *Mousse* de maracujá
Natas do céu | Doce de groselha
Tarte de nata |Tarte de maçã de Alcobaça
Bolo de chocolate cremoso | Mimo de coco
Toucinho-do-céu | Pudim Abade de Priscos

MMAHH | Passagem de Ano 2026 | V5 23.10.2026

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
T. (+351) 262 243 310) | (+351) 232 420 000
(montebeloalcobaca@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.