



MONTEBELO AGUIEIRA

LAKE RESORT & SPA

★★★★★

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

2025

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 amêndoa | Sushi (quentes e frios)
Espetadas de alecrim com *mozzarella* e abacaxi
Cogumelos recheados com alheira e amêndoa
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 | 00H00

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*

Preço por adulto: 182,00€

Crianças dos 0 aos 3 anos: Cortesia do hotel.

Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% desconto.

IVA incluído à taxa em vigor.

Para reservas e mais informações, contacte:
(+351) 231 927 060 | montebeloagueira@montebelohotels.com

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