



**MONTEBELO  
MOSTEIRO  
DE ALCOBÇA**  
HISTORIC HOTEL

★★★★★

# MAMMA MIA!

## 25 — O RÉVEILLON — 26

### PROGRAMA

Welcome Cocktail  
Jantar de Ano Velho  
Brinde e Bar Aberto  
Ceia de Ano Novo  
Animação Musical





MONTEBELO  
MOSTEIRO  
DE ALCOBAÇA  
HISTORIC HOTEL

★★★★★

MAMMA MIA!  
25 — O RÉVEILLON — 26

31 DE DEZEMBRO 2025

WELCOME COCKTAIL VOLANTE  
BAR | 19H30

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

*Espumante Reserva Bruto & Vinho Rosé Casa da Ínsua  
Refrigerantes | Águas*

JANTAR DE ANO VELHO  
SALÃO DA BIBLIOTECA | 20H30

ENTRADA

O lagostim e a vieira, a azeitona negra,  
o presunto bolota e a alcachofra  
*Espumante Casa da Ínsua*

PEIXE

Filete de salmonete da costa,  
cremoso de berbigão e perfume de coentros  
*Branco Casa da Ínsua*

CARNE

Medalhão de novilho, cherovia,  
ervilha e cogumelos shimeji  
*Tinto Casa da Ínsua*

PRÉ-SOBREMESA

A nossa Pina-Colada

SOBREMESA

Chocolate rubi, mascarpone,  
baunilha de Madagáscar e framboesa

BEBIDAS

Refrigerantes, águas com e sem gás  
Café e Chá

BRINDE À MEIA NOITE | 00H00

Espumante Casa da Ínsua Reserva Bruto | Passas

BAR ABERTO

BUFFET DE SÃO SILVESTRE | 00H45

SABORES DO MAR

Camarão ao natural | Mexilhão em vinagrete | Sapateira recheada  
Santola da costa | Lingueirão à Bulhão Pato | Ostras ao natural  
lagosta cozida | Percebes | Amêijoas salteada

TRADIÇÕES DO FUMEIRO E DA TERRA

Enchidos regionais assados | Tábua de queijos nacionais com  
Queijo da Serra Casa da Ínsua (amanteigado e curado)  
Pão com chouriço, presunto laminado

ENCONTRO DE SABORES

Salgadinhos variados | Salada de búzios | Salada de polvo

PARA ACONCHEGAR

Caldo verde | Mini preguinhos de vitela

AO VIVO

Leitão a trincar

DOÇURAS DE FIM DE ANO

Mousse de chocolate | Mousse de manga | Doce de groselha  
Natas do céu | Mousse de maracujá | Bolo de bolacha  
Pão-de-ló da D. Mimi | Tarte de maçã de Alcobaça  
Bolo de chocolate cremoso | Mimo de coco | Toucinho do céu  
Pudim Abade de Priscos | Tarte de nata | Frutas laminadas

*Queremos servi-lo melhor.*

*Disponos 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.*

ANIMAÇÃO MUSICAL

**Preço por adulto: 220,00€**

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) 262 243 310

[montebeloalcobaca@montebelohotels.com](mailto:montebeloalcobaca@montebelohotels.com)

MMAHH | Passagem de Ano 2025 | V3 - 02.12.2025