



**MONTEBELO
MOSTEIRO
DE ALCobaÇA**
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

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

ANIMAÇÃO MUSICAL

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 salteadas

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.

Disponhamos 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.

Preço por adulto: 207,00€

Crianças dos 0 aos 3 anos: Cortesia do hotel.

Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% desconto.

IVA incluído à taxa em vigor.