



**MONTEBELO
VISTA ALEGRE**

ILHAVO · HOTEL

★★★★★

Enjoy the best

2023 Réveillon Walk of Fame

PROGRAMA

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



Enjoy the best

WELCOME DRINK 20H00

Tartelete de salmão com *gravlax*
Crocante de cebola caramelizada com tártaro de atum
Vol-au-vent com *foie* e pato curado

JANTAR DE ANO NOVO 21H00 – MENU SERVIDO

ENTRADA

“Magnum” de polvo, *masala* e *chutney*
de pimento vermelho

PEIXE

Espadarte curado com *kombu*, cremoso de
topinambur e *jus* das suas espinhas

CARNE

Mignon de vaca maturado, puré de batata-doce fumada,
eryngii glaceado com *teriyaki* e *jus* de Madeira

PRÉ-SOBREMESA

Beterraba, framboesa e baunilha

SOBREMESA

Cacau negro, amora, flor de sabugueiro e
sésamo Negro

BEBIDAS

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja, água
Refrigerantes, sumos
Café, chá e digestivos

ANIMAÇÃO MUSICAL

BRINDE À MEIA NOITE | 00H00

Espumante Casa da Ínsua | Passas

BAR ABERTO

BUFFET DE SÃO SILVESTRE | 01H30

SABORES DO MAR

Camarão ao natural | Salmão *court-bouillon* | Percebes
Salada de lagosta | Camarão-da-Costa | Polvo à galega
Sapateira recheada | Escabeche de robalo | Vieiras ao natural
Mexilhão em vinagrete de pimentos | Amêijoas à Bulhão Pato

TRADIÇÕES DO FUMEIRO E DA TERRA

Bola de enchidos | Bresaola com parmesão | Presunto de parma
Seleção de charcutarias | Enchidos regionais | Pão com chouriço
Seleção de queijos nacionais e internacionais com doces caseiros
Queijo da Serra Casa da Ínsua (amanteigado e curado)

ENCONTRO DE SABORES

Salada de bacalhau com grão | Couscous com tâmaras e frutos secos
Coleslaw | *Caprese* | Espargos verdes com vinagrete | Rosbife
laminado com pickles | *Quiche Lorraine* | Empadas de galinha

PARA ACONCHEGAR

Caldo verde
Pica-pau de *filet* com pickles caseiros

AO VIVO

Leitão a trincar | Bar de tacos | Ostras

DOÇURAS DE FIM DE ANO

Ovos moles | Bolo-rei | Pudim de ovos | Pão-de-Ló da D. Mimi
Mousse de chocolate | Baba de camelo | Aletria com canela
Foundant de chocolate | Bolo de bolacha | Morgado do Bussaco
Brigadeiro de chocolate | *Pavlova* de frutos vermelhos
Fruta laminada | Tarte de limão merengada

HORA DO CACAU | 03:00

Cacau | Mini pastel de nata
Pastéis de feijão | Mini viriatos

Preço por adulto: 241,50€

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) 234 241 630
montebelovistaalegreilhavo@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor.
Disponemos 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.