







#### **ENTRADAS**

Saladas simples e compostas da Quinta dos Areais Sapateira recheada | Camarão cozido ao natural | Tropical de mexilhão Carpaccio de polvo | Torta de bacalhau com espinafres | Crocante de vegetais Rosbife laminado | Presunto da beira

# LEITÃO TRINCHADO À MONTEBELO

# SOPA

Canjinha com hortelã

## PEIXE

Filetes de bacal<mark>hau com migas</mark> Arroz cremoso de garoupa e <mark>gambas com ervas aromáticas</mark>

## CARNE

Ensopado <mark>de cabrito</mark> Vitelinha no forno a baixa temperatura

#### VEGETARIANO

Cogumelos portobello com tomate cherry e espargos verdes

#### **ACOMPANHAMENTOS**

Batata torneada | Batatinha assada | Migas beirãs Arroz branco | Legumes variados

# **BUFFET DE SOBREMESAS**

Pão de ló da Chef Mimi | Mousse de chocolate | Bolo de bolacha Pudim de ovos | Tarte de coco | Cheesecake de limão | Lambada | Papo de anjo Fruta tropical laminada | Gelatinas variadas

#### Menu de dia 1 de junho de 2025

Preço por pessoa adulta: 29,50€ (bebidas não incluídas).

Crianças até aos 3 anos: cortesia do hotel. Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% de desconto.

Preços sujeitos a alteração. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Aos clientes hospedados no hotel, recomendamos a marcação de mesa. Caso pretenda almoçar no dia de saída, poderá efetuar *Late Check-Out* até às 16h, consultando disponibilidade na receçã<mark>o</mark>.



E. montebeloviseu@montebelohotels.com
T.(+351) 232 420 010 (chamada para a rede fixa nacional)



Enjoy the best

