







ENTRADAS

Saladas simples e compostas da Quinta dos Areais Sapateira recheada | Camarão ao natural | Mexilhão com vinagrete | Cogumelos recheados Pérolas de búfala com tomate cherry e manjericão | Filetes bacalhau marinados com pimenta rosa Lombo de boi laminado | Presunto da beira com frutos secos

LEITÃO TRINCHADO À MONTEBELO

SOPA

Juliana de legumes

PEIXE

Arroz cremoso de polvo e gambas Bacalhau à Zé do Pipo

CARNE

Cabritinho no forn<mark>o com castanhas</mark> Naco da vazia com molho mostarda

VEGETARIANO

Chilie de grão e vegetais

ACOMPANHAMENTOS

Puré de batata | Batata assada Arroz basmati | Legumes variados

BUFFET DE SOBREMESAS

Pão de ló da Chef Mimi | Mousse de chocolate | Arroz doce Pudim de amêndoa | Tarte tatin | Gâteau Opéra | Delicia tropical Fruta tropical laminada | Gelatinas variadas

Menu de dia 19 de outubro 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.

<mark>Caso pretenda almoçar no dia de saída, poderá efetuar Late Che</mark>ck-Out até às 16h, consultando disponibilidade na receção.

E. monte be loviseu@monte be lohotels.com
T. (+351) 232 420 010 (chamada para a rede fixa nacional)





