

MENU REVEILLON 2026

MENU VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Biscoito salgado de ervas e queijo chèvre
Mini cone de sapateira
Rolinhos primavera de legumes
Camarão em massa filo

WELCOME COCKTAIL

Herbs salty cooky with chèvre cheese
Mini crab cones
Mini vegetable spring rolls
Shrimp in filo pastry

Vinhos Santa Vitória (Branco, Tinto e Rosé) e Sumo de laranja

Santa Vitória Wines (White, Red and Rosé) and Orange juice

AMÁLIA

Aveludado de couve flor e
castanhas com parmesão

Cauliflower velouté with
chestnuts and parmesan

CLEÓPATRA

Lagosta gratinada

Oven baked lobster

FRIDA KAHLO

Gelado de tangerina com rum e
manjerição

Clementine ice cream with
rum and basil

MARIA DA FONTE

Tornedó do lombo, batata fondant
trufada e cogumelos

Tenderloin steak, truffled potato
fondant and mushrooms

MARILYN

Cúpula de manga e coco em gel
de framboesas

Mango and coconut dome on
raspberries gel

Água, Cerveja, Refrigerantes, Val Moreira (Branco e Tinto), Café, Digestivos (Macieira Cream e Whisky 12 anos) e Espumante Santa Vitória

Water, Beer, Soft drinks, Val Moreira (White and Red), Coffee,
Digestives (Macieira Cream and 12 years Whisky) and Santa Vitoria Champagne

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Caldo verde

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Dessert's platter
Hot chocolate
Portuguese traditional cabbage soup

Água, Cerveja, Refrigerantes, Val Moreira (Branco e Tinto) e Café

Water, Beer, Soft drinks, Val Moreira (White and Red) and Coffee

Centro de Atendimento e reservas | Booking and customer service center
portugal.reservas@vilagale.com | (+351) 212 460 650 | www.vilagale.com