

MENU REVEILLON 2026

MENU JANTAR HOTÉIS 4 ESTRELAS

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Camarão em creme de limão
Tâmaras com chèvre, mel e nozes
Mini cogumelos recheados
Mini espetada de frango e abacaxi

WELCOME COCKTAIL

Shrimps in lemon cream
Dates with chèvre cheese, honey and walnuts
Mini stuffed mushrooms
Mini chicken and pineapple kebabs

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

Santa Vitória Seleção 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

Doce de abóbora com arroz doce

Pumpkin jam with rice pudding

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

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (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, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto) e Café

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red) and Coffee