FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO VILA REAL COM DOURO

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS
Aperitivos de Boas Vindas
Miniaturas à moda do hotel
SOPA
Aveludado de legumes
PEIXE
Tranches de pescada c/ crosta de Alheira
CARNE
Filet Mignon à Mira Corgo
SOBREMESA
Semi-frio da chefe
BEBIDAS
Vinhos Verdes, Vinhos Branco e Tinto
Águas, Sumos
Café e Digestivos

Espumante
Passas de Uva

BUFFET
Enchidos da região, Leitão à nossa moda
Pinha de Camarão, Camarão Crocante, Sapateira recheada
Mexilhão colorido, Salgadinhos Diversos

Bolo-Rei, Aletria, Arroz-Doce, Rabanadas, Sonhos
Red Velvet, bolo brigadeiro, Cheesecake,
Bolo Floresta negra, Bolo de bolacha
Cristas, Pitos, Toucinho do Céu

Tábua de Queijos
Fruta Laminada

CEIA
Caldo Verde
Chocolate Quente e Doces da Época

FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO EM CASTELO BRANCO

WELCOME DRINK
MARISCO
Camarão-tigre salteado com tosta de azeite e alho e salada de verdes
PEIXE
Rolinho de linguado em cremoso de batata e alho francês crocante
CARNE
Tornedó de novilho em cama de espargos frescos

SOBREMESA
Mil-folhas com doce de ovos, gelado de nata e crocante de amêndoa

BEBIDAS
Vinhos Branco e Tinto
Vinho do Porto Branco Seco, Vinho Verde Branco Seco
Vermutes, Licores, Whisky 12 anos, Gin, Vodka, Rum
Refrigerantes, Cervejas e Águas
Café

Espumante Nacional Meio Seco
Passas da Meia-Noite

BUFFET DE SALADAS
Salada de cenoura à Algarvia, Salada de ovas de bacalhau com grão
Salada Verde c/ Tomate e molho de Manjericão, Salada de Feijão-Frade c/ Atum,
Clafoutis de Legumes, Tagliatelle com Camarão e Rúcula, Saladas Simples

BUFFET DE MARISCO
Salada com Camarão e Abacaxi, Salada de Vieiras e Gengibre
Camarão cozido c/ Flor de Sal, Sapateira Recheada, Percebes ao Natural,
Lingueirão c/ Limão, Mexilhões à espanhola, Amêijoas à Bulhão Pato

BUFFET DE FRIOS
Leitão da Bairrada, Carnes Frias Assadas, Enchidos Regionais Assados
Seleção de Salgadinhos, Empadas Beirãs, Pataniscas de Bacalhau
Presunto Laminado, Charcutaria Variada
Seleção de Queijos Regionais e Compotas

Buffet de Doces e Frutas Laminadas
Caldo Verde
Chocolate quente e Pastéis de nata

FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO NO ALGARVE

ENTRADAS
Seleção de salgadinhos, Peru assado
Camarão cozido
Tábua de enchidos
Tábua de queijos

SALADAS
Saladas simples, Salada Grega c/ queijo feta
Saladas compostas, Salada Cesar de frango
Salada Tropical de mariscos e frutas tropicais c/pasta tricolor,
Molho Vinagretez, Molho Iogurte e Molho Cocktail

SOPA
Aveludado de espargos brancos com amêndoa torrada

PEIXE
Filete de peixe galo em molho de lima e camarão

CARNE
Lombinhos de porco baseados com compota de funcho ao molho Madeira,
Arroz basmati de castanhas, Legumes da época salteados e Batata assada com tomilho

SOBREMESA
Bolo brigadeiro, Tarte de maçã, Mousse de chocolate
Aletria doce, Tartelete de frutas, Torta de amêndoa
Pudim de pão, Gelatina de frutas
Salada de fruta fresca

BEBIDAS
Vinhos Branco e Tinto (Seleção do hotel)
Águas, Sumos
Café

Espumante
Passas de Uva

CEIA
Caldo Verde
Buffet de bifanas

FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO EM GRANADA

ENTRADAS
Salmão marinado c/ salada fresca de caranguejo e rebentos verdes

MARISCO
Mariscada de Lagosta, Lagostins, Gambas, Camarão-Tigre e Vieiras recheadas
Ravioli de Alho-Francês e gambas em creme de Lavagante

CARNE
Lombo de vitela em molho de cogumelos c/ batata confitada trufada

SOBREMESA
Bavaroise de chocolate de leite c/ creme de baunilha e Framboesas

BEBIDAS
Água Mineral, Cervejas, Refrescos
Vinho Branco Excellens Verdelho D.O. Rueda (Caves Marqués de Cáceres)
Vinho Tinto La Planta D.O. Ribera del Duero (Caves Arzuaga Navarro)
Espumante
Café e Infusões

Uvas da Sorte

Bolsa de Reveillon

Canapés da Meia-Noite

Chocolate c/ Churros

FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO NA GALIZA

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

ENTRADA
Lavagante em Salpicão
Camarão

TIRA-GOSTO
Sorvete de Limão ao Champanhe Rosé

PEIXE
Medalhões de Tamboril na caçarola c/ Gambas e Amêijoas

CARNE
Bochechas estufadas

SOBREMESA
Cremoso de Queijo, Bolacha e Framboesas

BEBIDAS
Vinho Albariño ¨Pazo Arretén¨
Mencía ¨D´eli¨
Rioja
Aguas y refrescos
Cava ¨Freixenet Vintage Reserva¨

Uvas da Sorte

FIM DE ANO

MENUS 2026/27

FIM-DE-ANO EM SEVILHA

ENTRADAS
Mil-folhas de Presunto Ibérico
Sortido de queijos Payoyo sobre torta de Laranja
Tosta de Anchova e tomate confitado
Bombom de foie c/ chocolate branco

MARISCO
Carpaccio de lagostins, timbal de frutas tropicais e lagostim-tigre

PEIXE
Lombo de Corvina c/ cuscus oriental e molho de pimenta verde

TIRA-GOSTO
Sorvete de Maracujá

CARNE
Lombo de vitela na chapa c/ massa folhada e verduras glaceadas

SOBREMESA
Pérola de chocolate aromatizada, recheada c/ castanhas e torrão c/ gelado de pistachio

BEBIDAS
Água Mineral, Cervejas, Refrescos
Vinho Branco José Pariente 100% Verdejo (D.O. Rueda)
Vinho Tinto Pago de Los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)
Espumante Perelada Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusões
Delícias de Natal
Uvas da Sorte

CEIA
Mini-sandes de lombo c/ queijo
Mini-sandes de presunto c/ tomate
Mini-sandes de salmão c/ queijo creme

Caldo de Aves
Chocolate c/ churros