

25/26 Réveillon

AGUA HOTELS

MONDIM DE BASTO

* * * *

MENU

Serviço Volante (Bar das Fiskas | 18h30 - 19h45)

Tartellette de creme de sapateira ^(C)
Camarão panado com molho cocktail ^(C, G, L)
Espetada de Fruta
Mini Trougha de maçã com alheira e espinafres ^(G, L)
Vol au vent de atum ^(P, G, O, L)
Espetada de tomate cherry, búfala e manjeriço ^(G, L)
Bolinhas de alheira crocante ^(O)
Tosta fina com Salmão fumado e funcho ^(P)
Bolacha salgada com Brie e compota silvestre ^(G, L)
Tâmaras com Bacon
Espetada de cubos de frango com molho de iogurte e hortelã ^(G, L)

Jantar (Restaurante | 20h00- 23h30)

Bisque de Lagosta, crocante de pão e clorofila de coentros ^(C, G, L)

Filete de Robalo com migas de couve, broa de milho e Espargos verdes ^(P, G)

Tornedó de novilho com batata salteada e legumes assados

Petit gateau de Limão ^(G, L, O)

Café e petit fours

Ceia (Buffet no Bar das Fiskas | 01h00)

Caldo Verde
Pão com Chouriço ^(G, L)
Mini Bifanas ^(G)
Croissant de Chocolate ^(G, L)

BEBIDAS

Serviço Volante

Aperol Spritz, Mimosa
Espumante, Sumo de laranja
Vinho Verde, Vinho Branco, Vinho Tinto

Jantar

Qta. da Raza Alvarinho/Trajadura (verde)
Lupucinus Doc 2022 – Douro (branco)
Lupucinus Doc 2022 – Douro (tinto)
Água, refrigerantes e cerveja

Meia-noite

Espumante Sta. Cristina e 12 uvas passas

Bar aberto

Whisky J&B, Johnnie Walker Red & Black label
Absolut Vodka, Rum Bacardi Superior,
Gin Tanqueray, Aguardente CRF, Licor Beirão,
Baileys, Amêndoa Amarga
(Bebidas extra serão aplicados os valores da Carta de Bar)