

80ties Party

25/26 Réveillon

AGUA HOTELS

VILA BRANCA

MENU - PT

Amuse-Bouche

Tábua de enchidos (DS, G, N)

Tábua de queijos (L, G, N)

Camarão cozido, chamuças, rissóis (G, C, L, O, DS)

Salmão fumado (P, DS)

Muxama de atum (P, DS)

Entrada fria

Ostra com pickle de pepino, pickle de
cebola roxa, lima kefir e espuma de gengibre (C, G, L)

Entrada quente

Bola de Berlim de camarão e molho do mesmo (C, G, L, DS)

Peixe

Robalo em crosta de batata, aveludado de
lingueirão e coentros e legumes (P, MO, L, G)

Carne

Lombinho de porco recheado com enchidos
e frutos secos; puré de castanhas (DS, N, L)

Sobremesa

Mousse de chocolate branco, cardamomo,
manjerição, morango, crumble e gelado de pistacho (L, G)

Ceia

Caldo Verde (DS)

Camarão cozido, pasteis de bacalhau, rissóis (G, C, L, DS)

Chocolate Quente

Menu Crianças

Creme de Legumes;

Hamburger (DS) Bolonhesa (DS, AI); Douradinhos (G, O, P)

BEBIDAS

Boas vindas

Aperol Spritz, Gin Tónico

Jantar

Espumante Quinta Santa Cristina
(para a Entrada fria)

Vinho Verde Alvarinho Trajadura
(para a Entrada quente)

Pousio Selection Branco
(para o prato de Peixe)

Vinha do Mouro Tinto
(para o prato de Carne)

Herdade dos Grous Late Harvest Branco
(para a Sobremesa)

Meia-noite

Espumante Fita Azul
(‘Brinde ao Novo Ano’)

Bar aberto

Gin Gordon’s, Martini Branco e Tinto,
Licor Beirão e Whisky JB
Água sem gás, imperial,
refrigerantes e café