

AGUA HOTELS

MONDIM DE BASTO

* * * *

JANTAR DE REVEILLON 2024

COCKTAIL

Bar da Fiskas | 18h30 – 19h45
(Serviço Volante)

Tartellette de creme de Sapateira (C)
Camarão panado com molho Cocktail (C, G, L)
Espetada de Fruta
Mini Trough de maçã com alheira e espinafres (G, L)
Vol au vent de Atum (P, G, O, L)
Espetada de tomate cherry, búfala e manjerição (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)

(Serviço Volante)

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

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

Mil folhas de Framboesa com creme de Baunilha (G, L, O)

Café e petit fours

G = Gluten | L = Lactose | O = Ovos | N = Frutos Secos | P = Peixe | C = Crustáceos | S = Soja | A = Amendoim |
Al = Aipo M = Mostarda | SE = Sésamo | DS = Dióxido de Enxofre e Sulfitos | T = Tremoço | MO = Moluscos

ÁGUA HOTELS

MONDIM DE BASTO

* * * *

BEBIDAS

Vinho Verde : Qta. da Raza Alvarinho/Trajadura

Vinho Branco : Lupucinus Doc 2022 – Douro

Vinho Tinto : Lupucinus Doc 2022 - Douro

Água, Refrigerantes e Cerveja

ÀS 00H00

Bar das Fiskas Espumante Sta. Cristina e 12 uvas passas
Fogo de Artifício

CEIA

01h00

Buffet no Bar das Fiskas

Caldo Verde

Pão com Chouriço (G, L)

Mini Bifanas

Croissant de Chocolate (G, L)

BAR ABERTO

Até às 02h00

Whisky J&B, Johnnie Walker Red label, Logan

Absolut Vodka, Rum Bacardi Superior, Gin Gordon's

Aguardente CRF, Licor Beirão, Baileys, Amêndoa Amarga

(Bebidas extra serão aplicados os valores da Carta de Bar)