

AGUA HOTELS

VILA BRANCA

MENU REVEILLON 2024 / 2025

AMOUSE-BOUCHE

Presunto com Melão (DS)
Carpaccio de Salmão (P, O, DS)
Carpaccio de Novilho (DS, O)
Tábua de Queijos e Enchidos Regionais (DS , G, L, N)
Gravlax (P,DS)
Camarão Cozido (C)
Rissóis de Camarão e de Carne (G, C, L)
Espetada de Fruta

ENTRADA FRIA

Tártaro de atum com Guacamole , Pickle de Chilli e Muxama (P,S,M,SE)

ENTRADA QUENTE

Sopa de Tomate Assado, Compota de Tomate Cherry , Ovo
Escalfado e Queijo da Ilha (L,O)

PRATO DE PEIXE

Corvina com Molho de Açafrão e Açorda de Mexilhão(DS,P,L,C,G)

PRATO DE CARNE

Tornedó com Foie Gras , Molho Foyot , Polenta Frita de Cogumelos e
Puré de Aipo (L,DS,AI)

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

AGUA HOTELS

VILA BRANCA

* * *

SOBREMESA

Mil Folhas de Café (L,G,N,A)
(Doce Toffee com Amêndoa e Gelado de Baunilha)

CEIA

Caldo verde (G)
Pão com Chouriço (G, DS)
Pastel de nata (G, L, O)

MENU CRIANÇAS

Creme de Legumes
Hamburger (DS)
Bolonhesa (DS, AI)
Douradinhos (G,O, P)
Gelatina

VINHOS

Alvarinho Trajadura “Vinho Verde”
Herdade do Grous Branco e Tinto
Espumante Fita Azul

BEBIDAS

Gin Gordons, J&B, Licor Beirão , Martini Bianco/Rosso
Água, refrigerantes e café