



MENU DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

Hotéis Vila Galé Collection

COCKTAIL BOAS VINDAS

Mini tortilhas de presunto e pesto
Tartelete de salmão fumado com queijo creme
Mini quiches mediterrânicos
Camarão panado com pankó

Vinhos Santa Vitória Seleção (Branco, Tinto e Rosé) e Sumo de laranja
Santa Vitória Seleção Wines (White, Red and Rosé) and Orange juice

WELCOME COCKTAIL

Mini smoked ham tortillas
Smoked salmon tartelete with cream cheese
Mini Mediterranean quiches
Shrimp breaded pankó

ENTRADA

Aveludado de abobora e pipocas condimentadas

PEIXE

Lagosta gratinada

LIMPA PALATO

Sorvete de limão com amêndoa amarga

CARNE

Tornedó de novilho, batata ana, espargos verdes
assados e redução de rosé

SOBREMESA

Crocante de chocolate e caramelo, crumble e framboesas

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Caldo verde

**Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto) e Café,
Digestivos (Baileys e Whisky 12 anos) e Espumante Santa Vitória**

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red) and Coffee, Digestives (Baileys and 12 years Whisky) and Santa Vitoria Champagne

STARTER

Pumpkin velouté with spicy popcorn

FISH

Lobster au gratin

PALATE CLEANSING

Lemon sorbet with bitter almond liquor

MEAT

Tenderloin, ana potato, roasted green asparagus and
rosé wine reduction

DESSERT

Chocolate and caramel log, crumble and raspberries

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Desserts platter
Hot chocolate
Portuguese traditional cabbage soup