



MENU DE FIM DE ANO NEW YEAR'S EVE MENU

31.12.2019

BOAS VINDAS HEARTY WELCOME

Menu

Cocktails de boas vindas ao ano novo New year's eve cocktail

Vinho espumante Sparkling wine

Vinhos Rosé, Branco e Tinto São Lourenço do Barrocal Rosé, White and Red Regional São Lourenço do Barrocal wines

Sumo natural de romã Organic pomegranate juice

Águas com e sem gás Sparkling and still waters

Tibornas de queijo de cabra, com fio de azeite e orégãos

Hot of the oven bread drizzled with olive oil, topped with artisanal fresh cheese and oregano

Legumes da horta albardados Battered garden vegetables

Pastéis de bacalhau Portuguese codfish cakes

Empadinhas de legumes Vegetables mini pies

Empadinhas de perdiz Partridge mini pies

Shot de caldo de galinha, hortelã e casca de limão Chicken broth, mint and lemon rind shot

JANTAR DE FIM DE ANO NEW YEAR'S EVE DINNER

Menu

ENTRADA STARTER

Caixa de massa folhada com gambas Puff pastry box with prawns

SOPA SOUP

Caldo de peixes e marisco Fish and seafood broth

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Naco de corvina maturada corada com legumes da horta salteados Golden matured corvina with garden vegetable sauté

Perdiz recheada com presunto e puré de marmelo Partridge stuffed with cured ham and quince puree

SOBREMESA DESSERT

Bolo mel e noz Honey and walnuts cake

Children's Menu

{Menu válido para crianças até aos 12 anos Menu valid for children up to 12 years old}

ENTRADA STARTER

Creme de legumes Vegetables cream soup

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Vitela grelhada com batata doce frita e legumes biológicos Grilled veal with sweet potato fries and organic vegetables

SOBREMESA DESSERT

Mousse de chocolate ou fruta da época Chocolate mousse or seasonal fruit

Bebidas incluídas Beverages included

Vinho São Lourenço do Barrocal Reserva Branco e Tinto, refrigerantes, água com e sem gás

São Lourenço do Barrocal Reserve White and Red wines, soft drinks, still and sparkling waters

FELIZ ANO NOVO HAPPY NEW YEAR

12 passas para 12 desejos 12 raisins for 12 wishes

Espumante Terras do Demo Sparkling wine Terras do Demo

São Lourenço do Barrocal



MESA DE CEIA E SOBREMESAS SUPPER AND DESSERTS TABLE

Seleção de queijos e enchidos regionais Selection of regional cheeses and charcuterie
Pudim de lebre com salada de agrião e laranja Hare pudding with watercress and orange salad
Boleima de marmelo Traditional cake with quince and cinnamon
Bolo de chocolate Chocolate cake
Farófias Portuguese sweet of egg whites
Mousse de chocolate Chocolate mousse
Bolo rançoso Regional cake with eggs, almonds and malabar squash

PEQUENO-ALMOÇO TARDIO DE ANO NOVO NEW YEAR'S DAY LATE BREAKFAST

Servido entre as 08h00 e as 12h30 Served between 8:00 am and 12:30 pm

01.01.2020

Menu

Seleção de pães do Baldio (trigo, centeio e sem glúten) Selection of artisanal breads from Baldio (wheat, rye and gluten free)
Padinhas e croissants Regional 'padinhas' and croissants
Manteigas de vaca e de ovelha Cow butter and sheep butter
Compotas de abóbora, tomate e marmelo Pumpkin, tomato and quince jams
Mel de Monsaraz em favo Honeycomb from Monsaraz
Queijos fresco de cabra artesanal, curado de vaca, curado de ovelha e vaca, e amanteigado de ovelha
Fresh goat artisanal cheese, cured cow cheese, cured sheep and cow cheese, and sheep buttery cheese
Fiambre caseiro de porco Pork ham from familiar farm
Presunto de bolota de cura 24 meses Smoked cured ham aged 24 months
Bolos e bolachas caseiros Homemade cakes and cookies
Granolas biológicas Organic granolas
Iogurtes biológicos (com e sem lactose) Organic yoghurts (including lactose free)
Maçã assada Roasted apple with cinnamon
Legumes da horta salteados Sautéed vegetables from the garden
Sonhos e azevias de batata doce Portuguese choux pastry and sweet potato fried pastry
Fruta da época Seasonal fruit
Sopa da panela à Alentejana Traditional pot soup
Roscão com salada de agrião e laranja Roastbeef with watercress and orange salad

Bebidas incluídas Beverages included

Sumos naturais da época Freshly squeezed seasonal fruit juices
Águas com e sem gás Still and sparkling waters
Cafés, chás e chocolate quente Coffees, teas and hot chocolate

Outras bebidas não estão incluídas Other beverages are not included

Preço por pessoa Price per person: € 210,00

Crianças dos 5 aos 12 anos Children from 5 to 12 years old: € 80,00

Crianças dos 0 aos 4 anos: gratuito Children from 0 to 4 years old: free

Pequeno-almoço exclusivo para hóspedes do hotel Breakfast in exclusive to the hotel's guests

São Lourenço do Barrocal