



MENU DE REVEILLON

NEW YEARS EVE MENU

Hotel Vila Galé Collection Palácio dos Arcos

COCKTAIL BOAS VINDAS

O carinho do frango pela mostarda
Harmonia de sapateira com cebolinho
Taquitos apaixonados em deep de iogurte e meta
Tranquilidade sortida de camarão em molho chilli doce

WELCOME COCKTAIL

Chicken affection for the mustard
Crab harmony with chives
Mini tacos in love with mint yogurt deep
Assorted shrimp tranquility in sweet and chilli sauce

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

ENTRADA

Afeto de espargos verdes pelo bacon crocante e
cebolinho

STARTER

Green asparagus affection for the crispy bacon and chives

PEIXE

Lagosta serena

FISH

Serenity lobster

LIMPA PALATO

Devoção da manga com vodka

PALATE CLEANSING

Mango devotion with vodka

CARNE

Ternura de novilho, batata ana e salteado de pak choi
com bacon

MEAT

Veal tenderness, ana potato and sautéed pak choy with
bacon

SOBREMESA

Paixão de chocolate e avelã

DESSERT

Chocolate passion with hazelnuts

Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto), Café, Digestivos (Macleira Cream e Whisky 12 anos) e Espumante Santa Vitória
Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red), Coffee, Digestives (Macleira Cream and 12 years Whisky) and Santa Vitória Champagne

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Creme de alho francês

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Dessert's platter
Hot chocolate
Leek cream soup

Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto) e Café
Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red) and Coffee