

Fim-de-Ano sob as Estrelas

MENU

30-12-2023

Couvert

Pão Alentejano do Telheiro, Azeite Reserva
Esporão aromatizado com orégãos, Manteiga
aromatizada e Azeitonas temperadas

Entrada

Linguicinha com abacaxi
(ou espargos tostados com frutos secos e molho
de mel, mostarda e limão)

Prato Principal

Polvinho à lagareiro com batata a murro
(ou abóbora caramelizada com arroz de pinhão e
passas)

Sobremesa

Mousse de chocolate com frutos vermelhos
(ou fruta do dia)


MONTIMERSO

SKYSCAPE COUNTRYHOUSE

Fim-de-Ano sob as Estrelas

MENU

31-12-2023

Aperitivo

Shot de Gaspacho à Espanhola, espetadinhas de Queijo de Cabra com tomate cherry, espetadinhas de Chouriço de Porco Preto com uvas e espetadinhas de Fruta
Vinha D'Ervideira Colheita Tardia

Couvert

Pão alentejano do Telheiro, azeite Reserva
Esporão aromatizado com vinagre balsâmico, manteiga aromatizada e azeitonas temperadas

Entradas frias (para partilhar)

Queijo fresco aromatizado com oregãos
Salada de grão com (ou sem) bacalhau

Entrada quente

Creme de Coentros

Prato Principal

Arroz "malandrinho" de Camarão e Coentros
(or Strogonof de vegetais com arroz basmati)

Regado com...

Esporão Colheita Branco
Esporão Colheita Tinto

MONTIMERSO

SKYSCAPE COUNTRYHOUSE

New Year's Eve under the Stars

MENU

31-12-2023

Sobremesa

Brownie de chocolate e noz com sorbet de limão.
e hortelã (ou fruta do dia)
Café, Café

Queijos, Enchidos, Fruta e Doces

Queijos Regionais
Enchido e Presunto Regionais
Fruta
Sericá com ameixa d'Elvas
Bolo Rançoso
Bolo Rei

À meia noite

Brinde com Espumante Vinha D'Ervideira Reserva
e as 12 passas tradicionais

Após a meia noite

Creme de coentros
Sala de Grão com (ou sem) Bacalhau
Lombo. de Porco Preto fatiado
Queijos Regionais
Enchido e Presunto Regionais
Fruta
Sericá com ameixa d'Elvas
Bolo Rançoso
Bolo Rei


MONTIMERSO

SKYSCAPE COUNTRYHOUSE

Happy New Year!

BRUNCH MENU

01-01-2024

Buffet

Pão (traditional, branco, de cereais, alfarroba)
Croissants and pastelaria

Fruta

Yogurt

Cereais (milho, integrais, granola) e amêndoas,
nozes e godji

Manteiga, mel, doces e marmelada

Fiambre de porco e perú

Queijo fatiado e queijo fresco

Bolo do dia

Bolo Rei

Mini Pasteis de massa tenra de vitela e legumes

Lombo de porco assado fatiado

Tomate, pepino, alface, rúcula, e agrião baby

salada de grão c/ e s/ bacalhau

Sumo de Fruta

Leite meio-gordo e magro

Bebidas vegetais

Café, Chá



MONTIMERSO

SKYSCAPE COUNTRYHOUSE

Happy New Year!

BRUNCH MENU

01-01-2024

Hot options

Bacon

Ovos fritos

Ovos cozidos (5, 7 ou 9 minutos)

Ovos mexidos

Omeleta (fiambre, queijo, tomate, mista)

Panquecas (simples, com chocolate, com canela e açúcar em pó, com limão e mel)

Creme de coentros

Mexilhões em molho de tomate *

"Bacalhau Imerso" (uma adaptação das tradicionais migas de bacalhau) **

* aprox. 10 min de preparação

** aprox. 20 min de preparação

Todos os nossos pratos quentes são preparados na hora



MONTIMERSO

SKYSCAPE COUNTRYHOUSE