Zambeze

RESTAURANTE & ROOFTOP BAR

WELCOME COCKTAIL

Zambeze Coconut Sour

COUVERT

Mini estaladiço de queijo, cogumelos e mel | Mini estaladiço de cogumelos, espinafres e mel
Focaccia de azeitena preta e alecrim | Chamuça | Manteiga trufada

ENTRADA

Vieiras com puré de couve-flor assada, avelãs caramelizadas, gel de citrinos e molho de crustáceos

PEIXE

Garoupa tostada com gambas, risoto de açafrão e lima fresca com crocante de mandioca

CARNE

Bochechas de vitela confitadas em vinho do Porto, mil-folhas de mandioca e batata-doce, legumes *baby* e óleo de cebolinho

SOBREMESA

Ninho *Kadif* crocante com pera, mousse de baunilha, bolo de chocolate e avelã e *brunesa* de pera caramelizada

BEBIDAS

Vinho branco e tinto Casa da Ínsua (Dão) | Sumos | Refrigerantes
Água com e sem gás | Chá | Café

BRINDE DE ANO NOVO | 00H

Espumante Bruto Casa da Ínsua (Dão) e passas

FOGO DE ARTIFÍCIO

Vista privilegiada e exclusiva do Miradouro do Chão do Loureiro

BAR ABERTO E DJ*

CEIA | 02:00H

QUEIMADA BEIRÃ

Cesto de pão variado e tostas | Caldo verde | Mini bifanas | Mini pregos | Quiche de *ricota* e espinafres
Leitão a *trinchar* e batata *chip* | Tábua de queijos e enchidos com frutos secos e compotas Casa da Ínsua

BUFFET DE SOBREMESAS

Tábua de frutas laminadas | Arroz doce | Pudim | Abade de priscos | Mousse de maracujá
Pavlova de frutos vermelhos | Tarte de maçã | *Brownie* de chocolate

Preço por adulto: 278,00€

* DJ até às 3h da manhã

Crianças até aos 3 anos: cortesia.
Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% de desconto.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

Para reservas e mais informações, contacte:
(+351) 262 672 310
montebelolacobaca@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor.
Dispomos de alternativas nos pratos principais para crianças, vegetarianos, vegans e clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Se o pretender, solicitamos que nos informe no ato da reserva.

V1-07.08.2026 | Preços válidos até 14 janeiro de 2027.