



SÍTIO
VALVERDE

~ M E N U ~
CONSOADA

COUVERT

Pão Artesanal e Manteigas Aromatizadas

ENTRADA

*Canja de Capão, Gyosa,
Vinho do Porto e Legumes Bio*

PEIXE

*Bacalhau Fresco, Cremoso de Grelos,
Cenoura Glaceada e Emulsão de Couve-Flor*

TIRA GOSTO

Granité de Vodka com Gelado Cítrico

CARNE

*Paleta de Cordeiro, Batata Assada, Chalotas,
Tomate Assado, Bimi e Molho de Tomilho*

SOBREMESA

*Rabanada Recheada, Gelado de Canela
e Amêndoa Caramelizada*

COCKTAIL DIGESTIVO

Christmas Comfort Cocktail

Café, Chás e Petit Fours Natalícios

€150,00 por pessoa

(bebidas não incluídas)

Os valores acima apresentados incluem o I.V.A à taxa legal em vigor



RELAIS &
CHATEAUX



SÍTIO
VALVERDE

~ M E N U ~
ALMOÇO DE NATAL

COUVERT

Pão Artesanal e Manteigas Aromatizadas

ENTRADA

*Foie Gras, Pão de Especiarias,
Chicória, Rabanete e Compota de Cebola*

PRATO PRINCIPAL

*Lombo de Novilho,
Condimento de Pinhão e Trufa,
Batata Fondant, Legumes e Jus de Carne*

SOBREMESA

Chocolate e Texturas de Maracujá

DIGESTIVO

Porto Vallado 20 anos

Café, Chás e Petit Fours Natalícios



€85,00 por pessoa

(bebidas não incluídas)

Os valores acima apresentados incluem o I.V.A à taxa legal em vigor



SÍTIO
VALVERDE

M E N U
RÉVEILLON

WELCOME DRINK

Kir Royal

COUVERT

Pão Artesanal e Manteigas Aromatizadas

AMUSE BOUCHE

*Corneto de Atum, Malagueta e Abacate
Ostra, Pepino, Maçã Verde e Gengibre*

ENTRADA

*Ajo Branco, Percebes, Ice Plant,
Gamba da Costa, Óleo de Poejo, Uvas e Aneto*

PEIXE

*Robalo do Mar, Espinafres,
Mini Beterraba, Molho de Champanhe e Caviar*

TIRA GOSTO

Granité de Vodka com Gelado Citrico

CARNE

*Vitela Branca, Puré de Aipo, Cenoura
Glacçada, Nabo Baby, Foie Gras e Vinho da Madeira*

SOBREMESA

Chocolate Cherry

Café, Chás e Petit Fours Festivos

Música ao Vivo – Duetto com Voz e Guitarra

€225,00 por pessoa

(bebidas não incluídas)

Os valores acima apresentados incluem o I.V.A à taxa legal em vigor



RELAIS &
CHATEAUX



SÍTIO
VALVERDE

~ M E N U ~
BRUNCH ANO NOVO

(Disponível das 12h30 às 15h30)

BUFFET

*Mini Muffins, Mini Pastéis de Nata, Pão com Tomate
Ralado, Tosta de Abacate e Salmão Fumado,
Carnes Frias, Queijos e Frutas Laminadas*

NA MESA

Mini Croissants, Pão, Compotas Caseiras e Manteigas

À-LA-CARTE

Ovos Benedict

Ovos Royal

Ovos Estrelados

Ovos Mexidos

ESPECIALIDADES À SITIO

Ovos Benedict com Lavagante

Ovos Mexidos com Trufa

PRATO PRINCIPAL

*Lombinho de Porco Preto, Presunto Pata Negra,
Arroz Carolino de Tomate e Cogumelos*

SOBREMESA

*Tarte de Limão Merengada,
Sorbet de Tangerina e Raspa de Lima*

Café, Chás e Petit Fours Festivos



€65,00 por pessoa

(bebidas não incluídas)

Os valores acima apresentados incluem o I.V.A. à taxa legal em vigor