

### Menu

#### Welcome Cocktail

Selection of breads with chef's speciality

#### Starters

##### Creamed Parmesan soup \*V

Mini mushroom & truffle oil tortellini

##### Chicken Liver Parfait

Brioche, red berry compote & shavings of crispy beetroot.

##### Carpaccio of beef

Flaked sea salt, virgin olive oil, rocket & parmesan.

##### Smoked Salmon, Prawns & Avocado

##### Charred Wild Salmon Sashimi

mango & avocado salsa, coconut & lime dressing

#### Main Courses

##### Surf & Turf

Grilled medallions of fillet steak, tiger prawns & Jack Daniels butter dauphinoise potatoes & seasonal vegetables.

##### Lamb Cutlets

Herb & parmesan crusted, Red wine & rosemary jus, dauphinoise potatoes & seasonal vegetables.

##### Supreme of Chicken

Filled with spinach, mozzarella & sun-dried tomatoes with a porcini mushroom sauce, buttery mashed potato & seasonal vegetables.

##### Oven Baked Seabass Fillet

Rolled with prawns, saffron risotto, spiralized vegetables & a champagne sauce.

##### Porcini Mushroom Risotto \*V

Crispy spiralized sweet potato & parmesan shavings.

#### Desserts

##### Baileys & Kahlúa Cheesecake

##### Chocolate Mousse Cake

With an orange cream

##### Coffee with Petit Fours

Water, ½ Bottle of house wine per adult

€85.00 per person

(No other discounts applicable)

VAT included at the current rate. Service charge included



4 Course set menu

Dance into 2017 with our resident DJ

Fireworks in the Praça at Midnight

Pre reservation & Full payment in advance

289 356 079 / 289 353 436

Email: [montysrestaurantbar@mail.telepac.pt](mailto:montysrestaurantbar@mail.telepac.pt)



Passagem do ano

2016/7

## Menu

### Cocktail de Boas Vindas

Variedade de pão com a especialidade do Chefe

### Entradas

#### Sopa cremosa de queijo parmesão \*V

Mini tortelinis recheados com cogumelos e óleo de truffa

#### Parfait de fígado de galinha

Brioche, compota de frutos vermelhos e tiras finas de beterraba

#### Carpaccio de bife

Flor de sal, azeite virgem, alface rúcula e queijo parmesão

#### Salmão fumado, camarão e abacate

#### Sashimi de salmão braseado

manga e abacate salsa, molho de coco e lima

### Pratos Principais

#### Surf e Turf

Filete mignon grelhado, camarão tigre, acompanhado de batatas dauphinoise e legumes.

#### Carré de borrego

Numa crosta de ervas e queijo parmesão. Servido com molho de vinho tinto e alecrim, acompanhado de batatas dauphinoise e legumes.

#### Frango supremo

Recheado com espinafres, queijo mozzarella e tomate seco num molho de cogumelos porcini, servido com puré de batata e legumes.

#### Filetes de robalo

Enrolados com camarão, risotto açafrão, legumes spirilizados e molho champanhe.

#### Risotto cremoso de cogumelos porcini \*V

Finalizado com crocantes de batata doce e queijo parmesão laminado.

### Sobremesas

#### Bolo de queijo com kahlúa e baileys

Bolo de mousse chocolate  
com creme de laranja

#### Café e petit fours

Água, ½ Garrafa de vinho da casa por adulto

€85.00 por pessoa

(Outros descontos não aplicáveis)

Iva Incluído na taxa em vigor. Serviço incluído



Menu de 4 pratos

Música de DJ

Fogo de artifício na Praça á meia noite

Pré-pagamento integral para garantia da reserva  
289 356 079 / 289 353 436

Email: [montysrestaurantbar@mail.telepac.pt](mailto:montysrestaurantbar@mail.telepac.pt)