

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

## JANTAR FIM DE ANO

31 DEZEMBRO 19h30 - 23h00

### Restaurante Monte Brasil

#### CANAPÉS

Mini brucheta de camarão com anchova  
Trufas de morcela com maçã e amêndoa  
Ceviche de salmão com algas e nozes  
Orly de linguíça com queijo São Jorge

#### ENTRADAS

Rosbife de filé com mostarda Dijon, tártaro de pepino,  
pesto de rúcula, cofit de tomate cherry,  
crocante de queijo da ilha  
Vichyssoise com ovo poché,  
presunto crocante e croutons de ervas

#### QUENTES

Cataplana de cherne com frutos do mar  
Lírio grelhado em carvão vegetal  
com maître d'hotel e alcaparras  
Chateaubriand com molho chimichurri  
Lombinho de porco Wellington  
em cama de espinafres salteados  
Empadão vegetariano com crosta de ervas frescas  
Batata wedges com queijo parmesão  
Curgete grelhada com molho agridoce  
Arroz selvagem com tâmaras

#### FRIOS

Carpaccio de polvo com queijo fresco e salada tropical  
Leitão à bairrada com o seu molho  
Pirâmide de mariscos ao natural  
Vieiras gratinadas com espargos verdes e queijo Filadelfia  
Tábua de salgadinhos variados  
Saladas simples e compostas da época

#### SOBREMESAS

Semi frio de chocolate negro  
Delícia de noz com doce de ovos  
Tarte de batata-doce  
Pudim de banana  
Frutas laminadas e exóticas  
Tabua de queijos dos açores  
Variedade de pães, tostas e frutos secos  
Compotas e mel dos Açores

#### BEBIDAS

Seleção de Vinho Branco e Tinto  
Cerveja, Sumos e Águas  
Café e Chá

#### ANIMAÇÃO COM DJ NO BAR FANAL DAS 22H00 ÀS 1H30

#### ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE

85€

por pessoa

50% desconto | Crianças dos 4 aos 12 anos

IVA INCLUÍDO

#### MESAS PARTILHADAS ATÉ 10 PESSOAS

Reservas confirmadas mediante pagamento total até ao dia 15 dez  
Após esta data os cancelamentos não serão reembolsáveis  
Consumos no bar não incluídos

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

## NEW YEAR'S EVE DINNER

DECEMBER 31 · 7:30 PM – 11 PM

### Monte Brasil Restaurant

#### HORS D'OEUVRES

Mini shrimp bruschetta with anchovy  
Black pudding truffles with apple and almond  
Salmon ceviche with seaweed and walnuts  
Linguíça Orly with São Jorge cheese

#### STARTERS

Fillet roast beef with Dijon mustard,  
cucumber tartare, arugula pesto,  
cherry tomato confit, island cheese crisp  
Vichyssoise with poached egg,  
crispy prosciutto, and herb croutons

#### HOT

Grouper cataplana with seafood delights  
Grilled Atlantic cutlassfish in charcoal  
with sauce Maître d'hôtel and capers  
Chateaubriand with chimichurri  
Wellington pork on spinach stir-fry  
Vegetarian shepherd's pie with fresh herb crust  
Potato wedges with Parmesan cheese  
Grilled zucchini with sweet and sour sauce  
Wild rice with dates

#### CHILLED

Octopus carpaccio with fresh cheese and tropical salad  
Bairrada-style piglet with its juices  
Seafood pyramid  
Scallops au gratin with green asparagus  
and Philadelphia cheese  
Assorted savory snacks platter  
Garden and gourmet salads of the season

#### DESSERTS

Semi Freddo of dark chocolate  
Walnut delight with sweet eggs  
Sweet potato pie  
Banana pudding  
Sliced and exotic fruit  
Azores cheese platter  
Assorted breads, crackers, and dried fruit  
Jams and honey of the Azores

#### DRINKS

Red and White Wine Selection  
Beer, Juices, and Bottled Water  
Coffee and Tea

**DJ ENTERTAINMENT AT FANAL BAR FROM 10 PM TO 1:30 AM**

**SPARKLING WINE AND RAISINS AT MIDNIGHT**

**85€**

per person

50% discount | Children from ages 4 to 12

VAT INCLUDED

#### SHARED TABLES OF 10 GUESTS

*Reservations confirmed subject to full payment before Dec 15  
Cancellations will not be reimbursed after this date  
Bar consumption is not included*



The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation EC #1169/2011 of October 25) The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.

NEW YEAR  
2 | 0 | 2 | 4  
5

**BRUNCH ANO NOVO · NEW YEAR BRUNCH**

1 JANEIRO · JANUARY 1

**Restaurante Monte Brasil**

12H – 15H | 12 PM – 15 PM

Mesa do padeiro com variedade de pães

Croissant e bolo lêvedo

Mini ferraduras, mini pastel de nata  
e mini d. Amélia

Pop dots chocolate branco  
e chocolate de leite

Bolo caseiro

Compotas, manteigas, cereais, iogurtes

Leite, café, chá, chocolate & cappuccino

Sumo de laranja, maçã ou ananás

Tábua de queijos & enchidos

Espelho de carnes frias

Salgadinhos variados

Tartes variadas

Ovos mexidos, bacon frito,

cogumelos estufados, salsichas

Waffles & panquecas

Topping de morango e chocolate

Sopa do chefe

Pasta do dia

Saladas variadas

Sortido de sobremesas

Salada de frutas da época

Vinhos brancos e tintos seleção do hotel

Cerveja, sumos e água mineral

Café e chá

*Baker's table with bread assortment*

*Croissant and portuguese muffin*

*Mini chocolate pastry, mini custard tart  
and mini d. Amélia*

*White chocolate and  
milk chocolate pop dots*

*Homemade cake*

*Jams, butters, cereal, yogurts*

*Milk, coffee, tea and hot cocoa*

*Orange, apple or pineapple juice*

*Cheese and smoked sausages platter*

*Cold cut mirror*

*Savory hors d'oeuvres*

*Assorted pies*

*Scrambled eggs, bacon,*

*mushrooms, sausages*

*Waffles & panquecas*

*Chef's soup*

*Pasta of the day*

*Salad assortment*

*Dessert options*

*Fruit salad of the season*

*Red and white wine hotel selection*

*Beer, juices and bottled water*

*Coffee and tea*

**ESTACIONAMENTO GRATUITO NO HOTEL**

**FREE PARKING IN HOTEL**

**21,50€** por pessoa, com bebidas  
per person, with drinks  
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

50% desconto | Crianças dos 4 aos 12 anos

50% discount | Children from ages 4 to 12

BENSAUDE HOTELS  
AZOREAN  
HOSPITALITY  
SINCE 1935

TERCEIRA MAR HOTEL  
\*\*\*

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 26/2016 de 9 de junho e anexo II do regulamento ce nº 1169/2011 de 25 de outubro) Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.

The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation ec #1169/2011 of October 25) The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.