

NAVEGANTES

RESTAURANTE

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

HOTEL & SPA
CASCAIS

JANTAR BUFFET - 24 DE DEZEMBRO

BUFFET DINNER - 24TH OF DECEMBER

ENTRADAS | STARTERS

Varietade de pães regionais e integrais | Variety of regional and whole grain breads

Alfaves | rúcula | cenoura | milho | tomate | beterraba | pepino

Lettuces | arugula | carrot | corn | tomatoes | beetroot | cucumber

Rosbife com roquefort, maçã e romã | Roast beef with roquefort, apple and pomegranate

Salada de polvo da costa com pimentos e batata-doce | Octopus salad with peppers and sweet potatoes

Lentilhas com cogumelos e espinafres | Lentils with mushrooms and spinach

Ostras ao natural com rebentos de coentros | Oysters with coriander sprouts

Sapateira recheada | Stuffed crab

Requeijão com abóbora assada e avelã tostada | Cottage cheese with roasted pumpkin and toasted hazelnuts

Empadinha de queijo de cabra | Mini goat cheese patty

Terrina de foie gras com geleia de vinho Madeira | Foie gras with Madeira wine jam

Cocktail de camarão | Shrimp cocktail

Cogumelos recheados com alheira de caça | Mushrooms stuffed with game sausage

Leitão assado com molho pimenta preta | Roasted suckling pig with black pepper sauce

Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses

Charcutaria e enchidos assados | Delicatessen and roasted sausages

SOPA | SOUP

Creme aveludado de lavagante e lúcia lima | Velvety creamy soup of lobster and verbena

PEIXE | FISH

Bacalhau de cura amarela com creme de azeitona e trufa | Yellow cured special codfish with olive and truffle sauce

CARNE | MEAT

Cabrito assado com tomilho | Roast lamb with thyme

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de trigo serraceno com abóbora manteiga assada e espargos verdes | Buckwheat stew with roasted butternut squash and green asparagus

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e mangerona | Baked potato with smoked paprika and marjoram

Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale and bread crumbs with apple and corn bread

Grelos de nabo salteados com alho e azeite | Sautéed turnip sprouts with garlic and olive oil

Estufado de castanhas com cogumelos chanterelles e pancetta | Chestnut stew with chanterelle mushrooms and pancetta

Legumes vaporizados | Steamed vegetables

Arroz de fressuras e frutos secos | Rice with haslet and dry fruits

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas desserts buffet

Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

VINHOS | WINES

Esporão Reserva Branco e Esporão Reserva Tinto

DIGESTIVO | AFTER DINNER

Licor de ginja e vinho do porto | Cherry liqueur and port wine

€ 89,00 | Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person - Drinks included*

O jantar será servido das 19:00 às 22:30.

Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 - 5 anos: gratuito | 6 - 12 anos: 50% de desconto

Children: 0 - 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

*Bebidas incluídas da selecção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e Vinho do Porto.

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and Porto Wine.

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

RUA FREI NICOLAU DE OLIVEIRA, 100

2750-319 CASCAIS

T_ (+351) 21 096 60 00 | F_ (+351) 21 096 60 01

E_reservascascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM



NAVEGANTES

RESTAURANTE

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

ALMOÇO BUFFET - 25 DE DEZEMBRO BUFFET LUNCH - 25TH OF DECEMBER

HOTEL & SPA
CASCAIS

ENTRADAS | STARTERS

Varietade de pães regionais e integrais | Variety of regional and whole grain breads
Alfices, rúcula, cenoura, milho, tomate, beterraba, pepino | Lettuces, arugula, carrot, corn, tomatoes, beetroot, cucumber
Salada de vieiras com abacate e azeite de coentros e citrinos | Scalops salad with avocado and coriander with citrus olive oil
Atum braseado com batata roxa e pera Rocha | Braised tuna with purple potatoes and Rocha pears
Salada de grão com espargos verdes e beringela | Chickpea salad with green asparagus and eggplant
Cogumelos assados com alheira de caça | Roasted mushrooms with game sausage
Salada de diospiro com presunto e avelã torrada | Persimmon salad with ham and toasted hazelnuts
Roscife com pimentas | Roast beef with peppers
Salada de bacalhau com pimentos e azeitona verde | Codfish salad with bell pepper and green olive
Chamuças de frango com especiarias | Spiced chicken samosas
Empadas de rabo de boi | Oxtail pies
Bolinhas de alheira com puré de maçã | Game sausage with apple purée
Leitão assado | Roast suckling pig
Queijos nacionais | queijos internacionais | National cheeses | international cheeses
Charcutaria e enchidos assados | Delicatessen and baked sausages

SOPA | SOUP

Sopa de santola com crocante de pancetta | Spider crab soup with pancetta crunchy

PEIXE | FISH

Polvo e gamba da costa à Bulhão Pato | Octopus and shrimp in a dressing of garlic, olive oil, coriander, lemon, and white wine

CARNE | MEAT

Peru de Natal recheado com trufa de inverno | Stuffed Christmas turkey with winter truffle

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de legumes com cevadinha e salsifi | Vegetable stew with barley and salsify

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e mangerona | Baked potato with smoked paprika and marjoram
Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale and bread crumbs with apple and cornbread
Grelos de nabo salteados com alho e azeite | Sautéed turnip sprouts with garlic and olive oil
Estufado de castanhas com cogumelos chanterelles e pancetta | Chestnut stew with chanterelle mushrooms and pancetta
Legumes vaporizados | Steamed vegetables
Arroz de fressuras e frutos secos | Rice with haslet and dry fruits

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas desserts buffet
Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

VINHOS | WINES

Esporão Reserva Branco e Esporão Reserva Tinto

DIGESTIVO | AFTER DINNER

Licor de ginja e vinho do porto | Cherry liqueur and port wine

€ 89,00 |

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person - Drinks included*

O almoço será servido das 13:00 às 15:30.

Lunch will be served from 1:00 pm to 3:30 pm

Crianças: 0 - 5 anos: gratuito | 6 - 12 anos: 50% de desconto

Children: 0 - 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

*Bebidas incluídas da selecção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

RUA FREI NICOLAU DE OLIVEIRA, 100
2750-319 CASCAIS
T_ (+351) 21 096 60 00 | F_ (+351) 21 096 60 01
E_reservascascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

