

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET

24 DEZEMBRO · DECEMBER

NAVEGANTES RESTAURANTE

€ 110,00

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

Música ao vivo
Decoração natalícia

O jantar será servido das 19h00 às 22h30

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 Quinta do Carmo branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

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

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal
T (+351) 210 966 000 | E grv@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Assorted regional and wholemeal breads

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

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

Bulgur com cogumelos e espinafres | Bulgur with mushrooms and spinach

Ostras da Ria Formosa ao natural | Fresh Ria Formosa Oysters

Sapateira recheada | Stuffed crab

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

Folhados de queijo cabra com pistachio | Goat's cheese pastries with pistachios

Terrina de foie gras com geleia de vinho da Madeira | Foie gras terrine with Madeira wine jelly

Cocktail de camarão | Shrimp cocktail

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

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

Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses

Charcutaria e enchidos assados | Cured meats and baked sausages

SOPA | SOUP

Creme aveludado de lavagante com lima e kefir | Velvety lobster cream with lime and kefir

PEIXE | FISH

Lombos de bacalhau especial com creme de azeitona trufado | Special cod loins with truffled olive cream

CARNE | MEAT

Cabrito assado com tomilho | Roast kid goat with thyme

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de trigo serraceno com abóbora-manteiga assada e espinafres | Buckwheat stew with roasted butternut squash and spinach

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e salva | Baked potato with smoked paprika and sage

Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale migas with apple and combread

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

Estufado de castanhas com cogumelos shiitakes e pancetta | Chestnut stew with shiitake mushrooms and pancetta

Legumes vaporizados | Steamed vegetables

Arroz de frutos secos | Rice with dried fruits

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas dessert buffet

Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET

25 DEZEMBRO · DECEMBER

NAVEGANTES RESTAURANTE

€ 95,00

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

Música ao vivo
Decoração natalícia

O almoço será servido das 13h00 às 15h30

Lunch will be served from 01:00 pm to 03:30 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 Quinta do Carmo branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

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

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal
T (+351) 210 966 000 | E grv@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Assorted regional and wholemeal breads

Atum braseado com batata roxa e pêra rocha | Seared tuna with purple potatoes and Rocha pear

Salada de grão com espargos verdes e beringela | Chickpea salad with green asparagus and aubergine

Cogumelos assados com alheira de caça | Roasted mushrooms with "alheira" sausage

Salada de dióspiro com presunto e avelã torrada | Persimmon salad with cured ham and toasted hazelnuts

Rosbife com pimentas | Roast beef with peppercorns

Salada de bacalhau com pimentos e azeitona verde | Cod salad with peppers and green olives

Chamuças de frango com especiarias | Spiced chicken samosas

Empadas de queijo de cabra | Goat's cheese pies

Bolinhas de alheira com puré de maçã | Game sausage croquettes with apple purée

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

Queijos nacionais e queijos internacionais | National and International cheeses

Charcutaria e enchidos assados | Cured meats and baked sausages

SOPA | SOUP

Sopa de peixe do Atlântico com pão frito e coentros | Atlantic fish soup with fried bread and coriander

PEIXE | FISH

Polvo e Gamba da costa à Bulhão Pato | Coastal octopus and prawns "à Bulhão Pato" style

CARNE | MEAT

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

VEGETARIANO | VEGETARIAN

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

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e salva | Baked potato with smoked paprika and sage

Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale migas with apple and combread

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

Estufado de castanhas com cogumelos shiitakes e pancetta | Chestnut stew with shiitake mushrooms and pancetta

Legumes vaporizados | Steamed vegetables

Arroz de frutos secos | Rice with dried fruits

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas desserts buffet

Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

Licor de ginja e vinho do porto | Ginja liqueur and Port wine