



Menu Natal

*Noite de Natal
24 de Dezembro*

SOPA

Aveludado de brócolos
com presunto

BUFFET FRIO

Mexilhões com vinagrete
e coentros
Cocktail de camarão com lima
Salmão fumado,
nata azeda e alcaparras
Carnes frias e rabano
Seleção de enchidos
com pão caseiro
Pancetta, presunto e balsâmico
Bar de saladas

BUFFET QUENTE

Bacalhau espiritual
Tentáculos de polvo assado
Perca com broa de azeitonas
e molho de açafrão
Perna de carneiro assada com
cogumelos Portobello e alecrim
Peru recheado,
castanhas caramelizadas
Leitão assado
Arroz de tamboril

ACOMPANHAMENTOS

Beringela gratinada
com molho de tomate
Couscous com seitan,
menta e linhaça
Batata salteada
Ragout de cogumelos e pimentos

MASSA

Fettucine, frutos do mar e rúcula

GRELHA

Filete de Picanha

PAELLA

Arroz de Pato tradicional

SOBREMESAS

Seleção de pastelaria natalícia
do nosso Chef
Fonte de chocolate
Tronco de Natal
Lampreia de ovos
Seleção de queijos,
frutos secos e compotas caseiras
Fruta da estação

BEBIDAS

Herdade Grous Branco
Esporão Reserva Tinto
Espumante Murganheira Brut
Cerveja, Águas e Refrigerantes



Christmas

Menu

*Christmas Eve
December 24th*

SOUP

Broccoli and prosciutto cream

COULD BUFFET

Salad Bar

Clams with vinaigrette, coriander

Prawns with lime cocktail

Smoked salmon

with capers and sour cream

Cold cuts with horseradish

Sausages served with rustic bread

Pancetta and prosciutto

with balsamic glaze

HOT BUFFET

Codfish with cheese,
bechamel gratin

Roasted octopus with cumin

Perch with olive bread
and saffron sauce

Roasted lamb leg with Portobello
mushrooms and rosemary

Filled turkey,
caramelized chestnuts

Roasted suckling pig

Anglerfish saucy rice

SIDES

Eggplant gratin with tomato sauce

Couscous with seitan,
mint and line seeds

Sauteed potato

Ragout with mushrooms
and bell peppers

PASTA

Fettuccine with seafood
and arugula

ON THE GRILL

Rump steak fillet

PAELLA

Traditional duck rice

DESSERTS

Christmas pastry selection
from our Chef

Chocolate fountain,
strawberry and marshmallows
Profiteroles

Cheese assortment, dried fruits
and homemade jam
Seasonal fruits

WINE

Herdade Grous White

Esporão Reserva Red

Murganheira Brut Sparkling
Beer, Water and Soft Drinks



CHRISTMAS MENU

*Christmas Day
December 25th*

SOUP

Chicken broth with Pernod

COLD BUFFET

Homemade pie selection,
toasts and strawberry jam
Sliced turkey, peppered sausage
and fruits brunoise
Roast beef with pineapple
and amaranth sprouts
Smoked pig thigh, black pudding
and pumpkin jam
Seafood selection
Smoked cold cuts, yogurt sauce

HOT BUFFET

Swordfish paupiette
with lobster bisque
Seabass fillet,
herb olive oil and shrimps
Seared tuna, sesame and teriyaki
Roasted veal,
glazed apples and veal jus
Duck leg with orange and cherry
Lamb chops,
pistachio and mustard
Lentils and spinach pie

SIDES

Potato Gratin
Saffron rice
Roasted vegetables

ON THE GRILL

Turkey scallops with green pepper

PAELLA

Seafood "cataplana"

PASTA

Tagliatelle with asparagus
and dried tomato
Linguini with cuttlefish ink
and smoked salmon

DESSERTS

Christmas pastry selection
from our Chef
Chocolate fountain,
strawberry and marshmallows
Profiteroles
Cheese assortment,
dried fruits and homemade jam
Seasonal fruits

WINE & DRINKS

Herdade Grous White
Esporão Reserva Red
Murganheira Brut Sparkling
Beer, Water and Soft Drinks



Menu Natal

*Dia de Natal
25 de Dezembro*

SOPA

Crème de galinha com Pernod

BUFFET FRIO

Seleção de terrinas,
tostas e compota de morango
Peru laminado,
salpicão e brunoise de frutas
Rosbife com abacaxi,
rebentos de amaranto
Pá de porco fumada,
morcela e doce de abobora
Seleção de mariscos
Sortido de fumados,
molho de iogurte

BUFFET QUENTE

Paupiette de peixe-espada
com bisque de lagosta
Filete de robalo,
azeite de ervas, miolo de camarão
Atum selado com sésamo e teriaki
Vitela assada, maçã glaceada e jus
Perna de pato, laranja e cerejas
Costeletas de cordeiro,
pistachio e mostarda
Empadão de lentilhas e espinafres

ACOMPANHAMENTOS

Batata gratinada
Arroz de açafraão
Legumes assados
Tagliatelle com espargos,
tomate seco
Linguini,
tinta de choco e salmão fumado

GRELHA

Escalopes de peru, pimento verde

PAELLA

Cataplana de mariscos

SOBREMESAS

Seleção de pastelaria natalícia
do nosso Chef
Fonte de chocolate
com morangos e marshmallows
Profiteroles
Seleção de queijos,
frutos secos e compotas caseiras
Fruta da estação

BEBIDAS

Herdade Grous Branco
Esporão Reserva Tinto
Espumante Murganheira Brut
Cerveja, Águas e Refrigerantes



RÉVEILLON

31 de dezembro



PESTANA
HOTELS & RESORTS

SOPA

Consomê cabelo de anjo,
claras de ovo

BUFFET FRIO

Bar de saladas

Salmão assado com mostarda,
funcho e pimenta rosa

Enchidos fumados,
geleia de blue curaçu

Camarão com lima

Rosbife com tâmaras, figos e manga

Papaia com frutos do mar,
limão e iogurte

Melão e presunto, hortelã,
redução de vinho Madeira doce

Lombinho de porco,

pasta de cogumelos e massa Kadaifi
Seleção de patés, frutos do bosque

BUFFET QUENTE

Filete de dourada, citrinos e echalotas

Tranche de salmão,

molho curcuma e bagas de goji

Postas de bacalhau sobre espinafres,
azeite de alho e tomate cherry

Peru recheado,

tomate seco e requeijão

Lombo de porco com cebola
caramelizada e queijo de cabra

Naco de novilho, molho de cepes,
pimentos "del Padrón"

ACOMPANHAMENTOS

Arroz basmati com passas,
amêndoas e pinhões

Quinoa com gram masala,
seitan e espargos verdes

Batata parisiense, paprika,
orégãos e alho
Brócolos ao vapor

MASSA

Linguini com cogumelos e queijo azul

Tortellini com mariscos e manjeriço

GRELHA

Costeletas de carneiro e menta

PAELLA

Chocos salteados com pimentos

SOBREMESA

Seleção de pastelaria do nosso Chef

Fonte de chocolate e marshmallows

Sortido de queijos,

frutos secos e compotas caseiras

Fruta da estação

BEBIDAS

Herdade Grous Branco

Esporão Reserva Tinto

Espumante Murganheira Brut

Cerveja, Águas e Refrigerantes



NEW YEAR'S MENU

December 31st



PESTANA
HOTELS & RESORTS

SOUP

Consommé with vermicelli
and egg white

COLD BUFFET

Salad Bar
Roasted salmon with mustard,
fennel and red pepper
Smoked sausages, blue curacao jam
Prawns with lime
Roast beef with dates,
figs and mango
Papaya with seafood,
lemon and yogurt
Melon with smoked ham,
mint and Madeira wine reduction
Pork loin,
mushroom paste and Kadaifi pasta
Pate selection with wild fruits

HOT BUFFET

Sea Bream filet, citrus and shallots
Salmon,
curcuma sauce and goji berries
Codfish filet over spinach, garlic
olive oil and sherry tomato
Turkey filled with dried tomato
and cottage cheese
Roasted pork loin with caramelized
onion and goat cheese
Sirloin with wild mushrooms sauce
and "Padrón" bell peppers

SIDES

Basmati rice with dried raisins,
almond and pines
Quinoa with gram masala,
seitan and green asparagus
Parisian roasted potato,
paprika, oregano and garlic
Steamed broccoli

PASTA

Linguini with mushrooms
and blue cheese
Tortellini with seafood and basil

ON THE GRILL

Lamb chops with mint

PAELLA

Sauteed cuttlefish with bell peppers

DESSERTS

Pastry selection from our Chef
Chocolate fountain, marshmallows
Cheese assortment, dried fruits
and homemade jam
Seasonal fruit

WINE & DRINKS

Herdade Grous White
Esporão Reserva Red
Murganheira Brut Sparkling
Beer, Water and Soft Drinks