



BUFFET

DOMINGO • SUNDAY

PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Creme de couve-flor e azeite virgem
Cauliflower cream with virgin olive oil

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

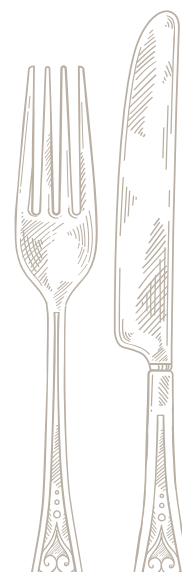
Carpaccio de novilho • Beef carpaccio
Camarão cozido • Boiled shrimp
Mexilhão meia concha • Half-shell mussel
Seleção de salada simples • Selection of simple salads
Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads
Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats
Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams
Rissóis tradicionais • Traditional rissoles
Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Bacalhau á Brás • Codfish "à Brás" style
Lombinho de porco com molho mostarda e mel
Pork loin with mustard and honey sauce
Almondegas de milho e cenoura em molho de tomate
Corn and carrot balls with tomato sauce
Ratatouille de legumes • Vegetables ratatouille
Batata frita • French fries
Arroz de frutos secos • Rice with dried fruits

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad
Fruta fresca diversa • Fresh fruit
Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION



BUFFET

SEGUNDA-FEIRA • MONDAY

PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Sopa de peixe aromatizado com coentros
Fish soup flavored with coriander

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

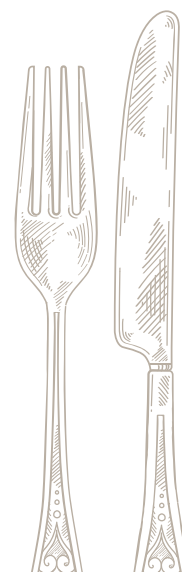
Salmão fumado • Smoked salmon
Camarão cozido • Boiled shrimp
Mexilhão meia concha • Half-shell mussel
Seleção de saladas simples • Selection of simple salads
Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads
Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats
Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams
Rissóis tradicionais • Traditional rissoles
Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Salmão com molho de manteiga, alho e alcaparras
Salmon with butter, garlic and caper sauce
Strogonoff de frango, cornichons, cogumelos e azeitonas
Chicken strogonoff, pickles, mushrooms and olives
Arroz salteado • Sautéed rice
Legumes da época ao vapor • Steamed seasonal vegetables
Batata palito doce • Sweet french fries
Panadinho de tomate e queijo • Tomato and cheese breaded fillet

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad
Fruta fresca diversa • Fresh fruit
Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION



BUFFET

TERÇA-FEIRA · TUESDAY

PADARIA · BAKERY

Padaria selecionada · Selection of bakery

SOPA · SOUP

Creme aveludado cenoura · Carrot cream soup

SALADAS E ENTRADAS · SALADS & STARTERS

Carpaccio de novilho · Beef carpaccio

Camarão cozido · Boiled shrimp

Mexilhão meia concha · Half-shell mussel

Seleção de salada simples · Selection of simple salads

Seleção de saladas compostas · Selection of composed salads

Sortido de charcutaria e fumeiro · Assorted cold cuts and smoked meats

Sortidos de queijos e compotas · Assorted cheeses and jams

Rissóis tradicionais · Tradicional rissoles

Seleção de molhos e vinagrete · Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS · MAIN COURSES

Filete dourada com azeite de alecrim e limão

Golden bream fillet with rosemary and lemon olive oil

Bochechas de porco estufadas · Pork checks stew

Fusilli com molho pesto, mozzarella, rúcula e tomate cherry

Fusilli with pesto sauce, mozzarella, arugula and cherry tomato

Legumes da época ao vapor · Steamed seasonal vegetables

Batata assada · Roasted potatoes

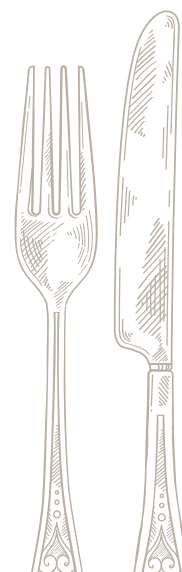
Batata frita · French fries

SOBREMESAS · DESSERTS

Salada de fruta · Fruit salad

Fruta fresca diversa · Fresh fruit

Sobremesas diversas · Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION

BUFFET

QUARTA-FEIRA • WEDNESDAY



PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Creme de alho francês • Leek soup

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

Salmão fumado • Smoked salmon

Camarão cozido • Boiled shrimp

Mexilhão meia concha • Half-shell mussel

Seleção de saladas simples • Selection of simple salads

Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads

Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats

Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams

Rissóis tradicionais • Traditional rissoles

Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Piano na grelha com molho barbecue

Grilled pork ribs with BBQ sauce

Caril de peixe e camarão, leite de coco e espinafres

Fish and shrimp curry, coconut milk and spinach

Ravioli recheado com espinafres, ricotta e molho de tomate

Ravioli stuffed with spinach, ricotta and tomato sauce

Batata frita • French fries

Batata gratinada • Potatoes au gratin

Espargos verdes salteados • Sauteed green asparagus

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad

Fruta fresca diversa • Fresh fruit

Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION

BUFFET

QUINTA-FEIRA • THURSDAY



PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Caldo verde • Green cabbage soup

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

Carpaccio de novilho • Beef carpaccio

Camarão cozido • Boiled shrimp

Mexilhão meia concha • Half-shell mussel

Seleção de salada simples • Selection of simple salads

Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads

Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats

Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams

Rissóis tradicionais • Traditional rissoles

Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Frango braseado à Chef • Braised chicken Chef's style

Bacalhau com molho cremoso de natas, camarão e espinafres

Codfish with cream sauce, shrimp and spinach

Gnocchi com molho de tomate, mozzarella, tomate cherry, azeitona

Gnocchi with tomato sauce, mozzarella, cherry tomato and olives

Batata frita • French fries

Vegetais mediterrânicos assados • Roasted mediterranean vegetables

Arroz de selvagem • Wild rice

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad

Fruta fresca diversa • Fresh fruit

Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION



BUFFET

SEXTA-FEIRA • FRIDAY

PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Creme de legumes • Vegetables soup

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

Salmão fumado • Smoked salmon

Camarão cozido • Boiled shrimp

Mexilhão meia concha • Half-shell mussel

Seleção de saladas simples • Selection of simple salads

Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads

Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats

Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams

Rissóis tradicionais • Tradicional rissoles

Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Filete de peixe, molho caldeirada, coentros e limão

Fish fillet, stew sauce, coriander and lemon

Lagartos de porco com molho de lima e alho

Pork lizards with lime and garlic sauce

Gyozas de vegetais com emulsão de soja

Vegetable gyozas with soy emulsion

Legumes da época ao vapor • Steamed seasonal vegetables

Batata assada com alecrim • Roasted potatoes with rosemary

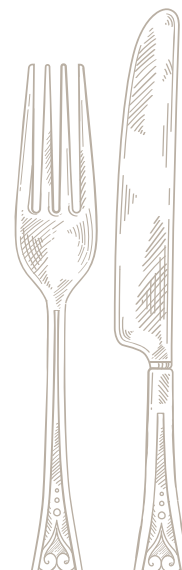
Batata frita • French fries

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad

Fruta fresca diversa • Fresh fruit

Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION



BUFFET

SÁBADO • SATURDAY

PADARIA • BAKERY

Padaria selecionada • Selection of bakery

SOPA • SOUP

Creme de tomate • Tomato soup

SALADAS E ENTRADAS • SALADS & STARTERS

Sapateira cozida • Boiled crab

Mexilhão meia concha • Half-shell mussel

Seleção de saladas simples • Selection of simple salads

Seleção de saladas compostas • Selection of composed salads

Sortido de charcutaria e fumeiro • Assorted cold cuts and smoked meats

Sortidos de queijos e compotas • Assorted cheeses and jams

Rissóis tradicionais • Traditional rissoles

Seleção de molhos e vinagrete • Selection of sauces and vinaigrette

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

Peru no forno, cogumelos e vinho do porto

Turkey in the oven, mushrooms and Port wine

Lasanha de atum • Tuna lasagna

Tortellini de espinafres e ricota, molho cogumelos e manjeriço

Spinach and ricotta tortellini, mushrooms sauce and basil

Batata frita • French fries

Arroz basmati • Basmati rice

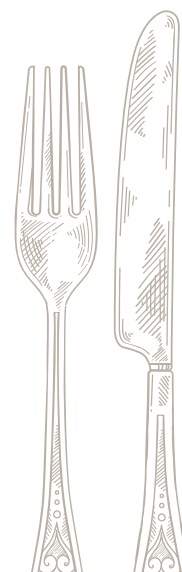
Cogumelos salteados • Sautéed mushrooms

SOBREMESAS • DESSERTS

Salada de fruta • Fruit salad

Fruta fresca diversa • Fresh fruit

Sobremesas diversas • Selection of desserts



30€

POR PESSOA + 1 BEBIDA A COPO DA SELEÇÃO DO HOTEL
PER PERSON + 1 DRINK BY THE GLASS FROM THE HOTEL SELECTION