



HOTEL DA ROCHA

★★★★

Jantar de Consoada

By Chef António Silva

24 de dezembro, 2024

18h30-22h00

Sopa

- Aveludado de couve-flor, guarnição de cogumelos salteados com farinha de azeitona preta •

Peixe

- Filete de robalo dourado •
- Bacalhau cozido com batatas, verdura, cenoura e ovo •

Carne

- Perna de borrego assada com semente de mostarda •
- Supremo de galo do campo com molho de mel e laranja •

Em sala

- Camarão selado com gengibre • Legumes salteados •

Saladas

- Saladas simples: *alface . tomate . rúcula . cebola . pepino . beterraba . cenoura .*
- Saladas compostas: *salada de bacalhau com alho e cebola roxa . salada de ovas de pescada . salada algarvia . salada de pera abacate, camarão e molho cocktail . salada de batata-doce e lombinho de porco .*
- Tábua de queijos • Compotas e mel • Tábua de Enchidos •

Sobremesas

- Cesto de fruta da época • Fruta laminada •
- Bolo Rei • Bolo Rainha • Escangalhado de chocolate • Tronco de Natal • Tarte de amêndoa •
- Arroz doce • Bolo de chocolate • Gelatina e mousse de chocolate • Pudim de ovos • Torta de laranja •
- Sonhos • Pastéis de batata-doce •



* Preço por pessoa por refeição em serviço buffet (bebidas não incluídas):

adultos - 40,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 20,00€; crianças até aos 5 anos - gratuito.

Os valores acima apresentados tem o IVA incluído à taxa em vigor • Ementa sujeita a alterações pontuais sem aviso prévio.

Avenida Tomás Cabreira, 8500-802 Praia da Rocha

Central de Reservas: +351 304 502 640 | Informação 24h: +351 282 424 081 (chamada para rede fixa nacional)



hoteldarocha@rrhotels.pt



www.rrhotels.pt



/hoteldarocha



/hoteldarocha



@rrhotels