



HOTEL DA ROCHA

★★★★

Jantar de Consoada

24 de dezembro, 2026

18h30-22h00

By Chef António Silva

Sopa

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

Peixe

- Bifinho de atum de cebolada •
- 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 • Bife de peru com ervas de Provence •
- Legumes salteados •

Saladas

- Saladas simples: *alface (várias) . tomate . pepino . cenoura . cebola* •
- Saladas compostas: *salada de assadura . salada de ovas de pescada . salada algarvia* •
- Tábua de enchidos • Espelho de queijos com compota de abóbora e mel •
- Mexilhões em meia concha • Fritos • Molho e desenhos •

Sobremesas

- Cesto de fruta da época • Fruta laminada •
- Doçaria e fritos da época • Gelatinas e Mousses •



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

adultos - 60,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 40,00€; 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