



HOTEL DA ROCHA

★★★★

Jantar de Natal

By Chef António Silva

25 de dezembro, 2025

18h30-22h00

Sopa

- Creme de espargos verdes com brunesa de galinha a vapor •

Peixe

- Tranche de salmão com ananás grelhado •
- Coroa de filete de dourada sobre camarão e algas verdes com arroz selvagem •

Carne

- Leitão assado, molho de pimenta e batata crocante •

Em sala

- Medalhões de novilho em molho de redução de vinho do porto •

Saladas

- Saladas simples: *alface, tomate, rúcula, cebola, pepino, beterraba, cenoura* •
- Saladas compostas: *salada de grão e bacalhau, salada de batata-doce e choco assado, salada de milho, ananás grelhado e galinha com molho de iogurte e aipo, salada de arroz à antiga* •
- 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 •
- Tarte de alfarroba • Bolo de doce de ovos • Gelatina e mousse de chocolate • Torta de claras •
- Sonhos • Pastéis de batata-doce •



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

adultos - 50,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 25,00€; 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