



HOTEL DA ROCHA
SUITE HOTEL *****

RÉVEILLON 2025 NEW YEAR'S EVE

Passagem de Ano 24/25 | 20h00-01h00

Adultos: 150€

Crianças (6-12 anos): 75€

(IVA incluído)

*com animação musical

WELCOME DRINK

(servido a partir das 20h00)

Águas • Sumo de laranja • Bellini • Martini

By *Chef António Silva*

Canapés

- Tira de morcela com maça reineta • Cunhazita de queijo brie com chutney de maracujá • Espiral de biqueirão com alcaparra • Espetadinha de chouriço com mini mozarella • Salmão fumado recheado com queijo creme e endro •

JANTAR BUFFET

(20h00-23h00)

Delicadeza do Chef

Composição de Mar e Serra

- Almofada de marisco com crotões de lagosta • Camarão com gengibre • Geleia de ostra com miolo de vieira e açafreão • Pato fumado com doce de figo • Rolo de farinheira de Monchique com ananás grelhado • Crocante de presunto com poejo •

Sopa

- Creme de couve-flor e ovo • Sopa de peixe com coentros e camarão •

Peixe

- Tranche de Corvina com tomate e pimentos de tempero • Robalo assado em crosta de pão de centeio, com salpicos de amêndoa e alga marinha • Lascas de bacalhau com batata-doce, tomate seco e azeite trufado •

Carne

- Perna de frango do campo, com enchido de farinheira e rúcula selvagem • Lombrinho de porco com frutos secos em ligação de farinha de alfarroba • Lombo de novilho braseado •

Saladas e Guarnições

- **Guarnições quentes:** batata doce crocante . batata assada com especiarias e ervas aromáticas . arroz de pinhões tostados . arroz basmati . pene em cremoso de tomate e manjerição . macarrão com cogumelos seta . brócolos a vapor com amêndoa . cenoura estufada com consommé •
- **Saladas simples:** alface . tomate . pimentos . cebola . coleslaw . beterraba . cenoura algarvia .
- **Buffet de frios e saladas compostas?:** espelho de ostras e camarão . travessa de mexilhão com vinagrete e recheio de sapateira . tábua de salmão fumado em três marinadas . mostra de enchidos de fumeiro . melão com presunto . azeitonas várias . molhos e desenjoativos •
- **Buffet de fritos:** rissóis de camarão . croquetes de carne . pastéis de bacalhau . chamuças de carne . tiras de choco caseiras . pataniscas de bacalhau . wrap's fritos e temperados . pão de alho e queijo •
- **Pastas:** atum e frango, acompanha com tostas e bolachas de wrap's •
- **Mesa de queijos** nacionais e internacionais, tostas, bolachas e compotas •

Sobremesa

- Estrutura de frutas laminadas •
- Bolo Rei • Tronco de Natal • Sonhos • Pudim de ovos • Torta de laranja e mel • Torta de coco • Torta de alfarroba • Creme de ovo • Pão de ló com frutos de bosque • Bolo de amêndoa • Bolo chocolate • Tarte de alfarroba • Tarte de maça com canela • Arroz-doce • Creme fresco tostado de amêndoa • Farólias cremosas •

CEIA

(23h30-00h30)

- Caldo verde com broa de milho •
- Empadas de galinha • Pastéis de bacalhau • Chamuças • Apresentação de queijos creme e Frutos secos • Biscoitos crocantes • Cacau quente e Pastéis de nata com canela • Fatias douradas • Xarope de menta • Pastéis de batata-doce acetinados •

- **BEBIDAS INCLUÍDAS:** água sem gás, água com gás e refrigerantes • cerveja nacional (pressão ou garrafa), cerveja sem álcool e cerveja preta • Vinho branco, tinto e rosé Alvor • Serviço de Cafeteria (café, chás, etc.) • licores nacionais, importados, generosos e digestivos • 1 garrafa de espumante por cada 4 pax a celebrar Passagem de Ano •

(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