



HOTEL DA ROCHA

SUITE HOTEL

★★★★★

ALGARVE • PORTUGAL

*com animação musical

RÉVEILLON 2026 NEW YEARS EVE

Passagem de Ano 25/26 | 20h00-01h00

Adultos: 175€
Crianças (6-12 anos): 87,5€
(IVA incluído)

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 açafrão •
- 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 desenhos •
- **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 maçã com canela • Arroz-doce • Creme fresco tostado de amêndoa • Farófias 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 •
- Cacao 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