



HOTEL DA ROCHA
SUITE HOTEL
★★★★★
ALGARVE • PORTUGAL



RÉVEILLON
2027
NEW YEARS EVE

Passagem de Ano 26/27 | 20h00-01h00

Adultos: 180€
Crianças (6-12 anos): 100€
(IVA incluído)

*com animação musical

WELCOME DRINK

(servido a partir das 20h00)

Águas • Sumo de laranja • Bellini • Martini

By *Chef António Silva*

Canapés

- Morcela com puré de maçã reineta • Tira de chouriço com tosta de alfarroba • Queijo brie aromatizado com maracujá •
- Espetadinha de tomate cherry e mini mozzarella • Tosta com pasta de biqueirão e alcaparras • Salmão fumado com queijo creme e endro •

JANTAR BUFFET

(20h00-23h00)

Delicadeza do Chef

Composição de Mar e Serra

- Caldinho de mariscada em geleia, com rodela de lagosta, camarão com gengibre no topo e vieira açafronada •
- Combinado de trilogia de enchidos crocantes, presunto curado com sal rosa e meloa de inverno •

Sopa

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

Peixe

- Tranche de Corvina com tomate e pimentos de tempero •
- Lascas de bacalhau com batata-doce, tomate seco e azeite trufado •

Carne

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

Em Sala

- Robalo assado em crosta de pão de centeio, com salpicos de amêndoa e alga marinha •
- Lombo de novilho braseado • Misto de legumes saltados em pão de centeio e alho •

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 • brócolos a vapor com amêndoa • cenoura e legumes assados •
- **Saladas simples:** alface (diversas) • tomate • pepino • cebola • pimentos • coleslaw • beterraba •
- **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 • 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 • pão de alho e queijo •
- **Pastas:** atum e frango, acompanha com tostas e bolachas de wrap's •
- **Mesa de queijos** nacionais e internacionais, com tostas, bolachas e compotas •

Sobremesa

- Estrutura de frutas laminadas •
- Bolo Rei • Bolo Rainha • Escangalhado de chocolate • Tronco de Natal • Sonhos • Torta de laranja e mel • Pudim de ovos • Torta de coco •
- Torta de alfarroba com creme de ovo • Bolo crumble de frutos vermelhos • Tarte de amêndoa • Bolo de chocolate • Creme tostado de amêndoa •
- Tarte de maçã e canela • Arroz-doce • Panacota de frutos vermelhos • Farófias • Delícia Tiramisú •

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 • Fatias douradas •
- Cacao quente e Pastéis de nata com canela Xarope de menta • Pastéis de batata-doce acetinados • Coscorões de açúcar amarelo e canela •

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