



HOTEL DA ROCHA

★★★★

# Jantar de Consoada

By Chef António Silva

24 de dezembro, 2024

18h30-22h00

## Sopa

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

## Peixe

- Filete de robalo dourado •
- 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 • Legumes salteados •

## Saladas

- Saladas simples: *alface . tomate . rúcula . cebola . pepino . beterraba . cenoura .*
- Saladas compostas: *salada de bacalhau com alho e cebola roxa . salada de ovas de pescada . salada algarvia . salada de pera abacate, camarão e molho cocktail . salada de batata-doce e lombinho de porco .*
- Tábua de queijos • Compostas 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 •
- Arroz doce • Bolo de chocolate • Gelatina e mousse de chocolate • Pudim de ovos • Torta de laranja •
- Sonhos • Pastéis de batata-doce •



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

adultos - 40,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 20,00€; 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



HOTEL DA ROCHA

★★★★

# Jantar de Natal

By *Chef António Silva*

25 de dezembro, 2024

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 - 40,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 20,00€; 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

**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.)