



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 • 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 •
- 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

★★★★

# Almoço de Natal

By *Chef António Silva*

25 de dezembro, 2024

12h00-14h30

## Sopa

- Creme de castanha e chuchu •

## Peixe

- Tronco de bacalhau com miga de batata e jardineira de legumes da estação •

## Carne

- Cabrito assado e arroz com enchidos •

## Saladas

- Saladas simples: *alface . tomate . rúcula . cebola . pepino . beterraba . cenoura* •
  - Saladas compostas: *salada de pota com cebola e alho .*  
*saladinha de batata com peixe à algarvia . saladinha de beterraba* •
  - 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 •
  - Pudim de ovos com amêndoa • Tarte de maçã • Tarde de coco • Gelatina •
  - Leite creme • Bolo de chantilly • Pavlova de frutos vermelhos •
  - 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