



HOTEL DA ROCHA

★★★★

Jantar de Consoada

24 de dezembro, 2025

18h30-22h00

By Chef António Silva

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 - 50,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 25,00€; 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, 2025

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 - 50,00€; crianças dos 6 aos 12 anos - 25,00€; 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