

REAL COZINHA

RESTAURANTE

JANTAR - 24 DE DEZEMBRO

DINNER - 24TH OF DECEMBER

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

FRIOS | COLD

Salada de bacalhau com grão e cebola roxa | Cod salad w ith chickpeas and red onion
Cocktail de camarão com fruta tropical | Shrimp cocktail w ith tropical fruit
Salada de polvo com picadinho de pimentos | Octopus salad w ith minced pepper bells
Salada de quinoa com tomate, courgete e salsa fresca | Quinoa salad w ith tomato, courgette and fresh parsley
Abacaxi assado com vinho do Porto e presunto | Roasted Pineapple w ith Port Wine and Smoked Ham
Shot de gaspacho de beterraba com mexilhão | Beetroot gazpacho shot w ith mussels
Bolinha de alheira com doce de morango | Game Sausage savoury ball w ith strawberry jam
Mini rissol de camarão com molho bravo | Mini shrimp patty w ith wild sauce
Leitão assado á Bairrada | Traditional Bairrada roasted suckling pig

SALADAS SIMPLES | SIMPLE SALADS

Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho, beterraba
Varied lettuce, tomato, carrot, cucumber, corn, beetroot

MOLHOS | SAUCES

Molho cocktail, aioli, vinagrete, Caesar | Cocktail, aioli, vinaigrette, Caesar
Pickles e limão | Pickles and lemon

Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas
Selection of national and international cheese w ith toasts and crackers
Seleção de charcutaria e enchidos regionais
Selection of charcuterie and regional cold cuts

SOPAS | SOUPS

Creme de legumes | Vegetable creamy soup
Canja de pato com massinha e hortelã | Duck broth w ith pasta and fresh mint

CARNE | MEAT

Peito de peru assado com alecrim | Roasted turkey breast w ith rosemary
Escalopes de novilho corados com cogumelos | Beef scallops w ith mushrooms

PEIXE | FISH

Bacalhau assado com tapenade de azeitona | Roasted cod w ith olives tapenade
Espadarte grelhado com azeite de funcho | Grilled swordfish w ith fennel oil

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Tortellini de espinafres e ricota com pesto | Spinach and ricotta tortellini w ith pesto

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batatinha assada com paprika | Baked potato w ith paprika
Arroz de frutos secos | Rice w ith dry fruits
Legumes salteados, couve flor gratinada | Sauteed vegetables, cauliflower gratin

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo-rei | Tradicional Christmas cake w ith caramelised fruit
Rabanadas | Tradicional Christmas French toast
Torta de laranja | Orange roll
Sonhos de abóbora | Traditional pumpkin savoury cakes
Arroz doce | Rice pudding
Mousse de chocolate com flor de sal | Chocolate mousse w ith fleur de sel
Tarte de amêndoa com frutos vermelhos | Almond tart w ith red berries
Fruta laminada | Sliced fruit
Cesto de fruta da época | Seasonal fruit basket

€ 65,00 |

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person - Drinks included*

O jantar será servido das 19:00 às 22:30.

Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 - 5 anos: gratuito | 6 - 12 anos: 50% de desconto

Children: 0 - 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

Bebidas incluídas da selecção do Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja
Drinks included from Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Estrada de Albufeira - Olhos de Água 8200-269 Albufeira, Portugal

T [+351] 289 598 000

F [+351] 289 598 001

E grse@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM



REAL COZINHA

RESTAURANTE

ALMOÇO BUFFET - 25 DE DEZEMBRO

LUNCH BUFFET - 25TH OF DECEMBER

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

FRIOS | COLD

Alface romana, croutons, bacon e camarão com flor de sal | Romaine lettuce, croutons, bacon and shrimp with fleur de sel
Salada de feijão frade com atum e ovo | Black-eyed pea salad with tuna and egg
Salada de choco grelhado e coentrada | Grilled cuttlefish salad with coriander
Salada de lentilhas com vegetais assados e caju | Lentil salad with roasted vegetables and cashew s
Puré de maçã assada com lombinho de porco | Roasted apple purée with pork tenderloin
Shot de manga com gengibre e pimenta rosa | Mango shot with ginger and pink pepper
Pastelinho de bacalhau com aioli | Codfish savoury cake with aioli
Mini empada de frango e cenoura | Mini chicken and carrot pie
Rosbife com pickles, maçã verde e molho Harry's | Roast beef with pickles, green apple and Harry's sauce

SALADAS SIMPLES | SIMPLE SALADS

Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho, beterraba
Varied lettuce, tomato, carrot, cucumber, corn, beetroot

MOLHOS | SAUCES

Molho cocktail, aioli, vinagrete, Caesar | Cocktail, aioli, vinaigrette, Caesar sauces
Pickles e limão | Pickles and lemon

Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas
Selection of national and international cheese with toasts and crackers
Seleção de charcutaria e enchidos regionais
Selection of charcuterie and regional cold cuts

SOPAS | SOUPS

Sopa de legumes | Vegetable creamy soup
Creme de castanhas e cogumelos | Chestnut and mushroom cream

CARNE | MEAT

Borrego assado com tomilho | Roasted lamb with thyme
Bifinhos de peru com molho mostarda | Turkey strips with mustard sauce

PEIXE | FISH

Bacalhau assado com Tapenade de azeitona | Baked cod with olive tapenade
Espadarte grelhado com azeite de manjeriço | Grilled swordfish with basil oil

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Penne salteada com tomate cherry e espargos verdes
Sautéed penne with cherry tomato and green asparagus

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata assada à padeiro | Traditional roasted potato
Arroz de especiarias e cebolinho | Rice with spices and chives
Vegetais braseados, espargado de grelos | Braised vegetables, mashed turnip greens

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo-rei | Tradicional Christmas cake with caramelised fruit
Rabanadas | Tradicional Christmas French toast
Torta de laranja | Orange roll
Sonhos de abóbora | Tradicional Pumpkin savoury cakes
Arroz doce | Rice pudding
Mousse de chocolate com flor de sal | Chocolate mousse with fleur de sel
Tarte de amêndoa com frutos vermelhos | Almond tart with red berries
Fruta laminada | Sliced fruit
Cesto de fruta da época | Seasonal fruit basket

€ 65,00 | Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person - Drinks included*

O almoço será servido das 13:00 às 15:30.

Lunch will be served from 1:00 pm to 3:30 pm

Crianças: 0 - 5 anos: gratuito | 6 - 12 anos: 50% de desconto

Children: 0 - 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

*Bebidas incluídas da selecção do Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja * Drinks included from Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL SANTA EULÁLIA RESORT & HOTEL SPA

Estrada de Albufeira - Olhos de Água 8200-269 Albufeira, Portugal

T [+351] 289 598 000

F [+351] 289 598 001

E grse@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

