

GRANDE REAL

SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

JANTAR BUFFET BUFFET DINNER 24 DEZEMBRO · DECEMBER REAL COZINHA RESTAURANTE

€ 70,00

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 seleção 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 | E grse@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Lombinho de porco com puré de pera e vinho do Porto | Pork tenderloin with pear purée and Port wine
Gaspacho sólido com mexilhão marinado | Solid gazpacho with marinated mussels
Choco de coentrada com chicória | Cuttlefish with coriander sauce and chicory
Shot de papaia, lima e camarão | Papaya, lime and shrimp shot
Seleção de mini salgadinhos | Selection of mini savory pastries

SALADAS | SALADS

Atum lascado, cebola roxa, feijão frade, ovo e salsa | Flaked tuna, red onion, black-eyed beans, egg and parsley
Salada César com peito de frango, bacon e anchovas | Caesar with chicken breast, bacon and anchovies
Tomate e queijo fresco com molho pesto e rúcula | Tomato and fresh cheese with pesto sauce and arugula
Bulgur com legumes salteados, seitan marinado e soja | Bulgur with sautéed vegetables, marinated seitan and soy
Funcho marinado, ervilhas, tomate cherry, tofu e feijão de soja | Marinated fennel, peas, cherry tomatoes, tofu and soybeans
Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba | Assortment of lettuces, tomato, carrot, cucumber, corn and beetroot
Molhos: Molho cocktail, molho aioli, molho vinagrete, molho Cesar
Sauces: Cocktail sauce, aioli sauce, Vinaigrette sauce, Caesar sauce
Pickles e gomos de limão | Pickles and lemon wedges

PÃO, QUEIJO E CHARCUTARIA | BREAD, CHEESE & CHARCUTERIE

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas | Assortment of bread and wholemeal bread
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas | Assortment of Portuguese and International cheeses with crackers and toasts
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas | Selection of charcuterie, regional sausages and olives

QUENTES | HOT DISHES

Creme de legumes | Vegetable cream soup
Canja de galinha com hortelã | Chicken broth with peppermint
Bacalhau cozido, batata, ovo, cenoura e couves | Boiled codfish, potatoes, eggs, carrots and cabbage
Peixe galo corado com crosta de broa e azeitonas | Seared John Dory fish with cornbread crust and olives
Cabrito assado no forno à Padeiro | Roasted goat "à Padeiro"
Peito de peru com castanhas e crumble de farinha | Turkey breast with chestnuts and "farinha" crumble
Fusilli com legumes grelhados, tomate e manjeriço | Fusilli with grilled vegetables, tomato and basil
Batatinha assada com azeite de alho | Roasted baby potatoes with garlic olive oil
Arroz de forno com enchidos | Oven-baked rice with sausages
Legumes salteados com azeite de salsa | Sautéed vegetables with parsley olive oil

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Rei, Bolo Rainha, rabanadas com calda de açúcar, sonhos de abóbora, azevias de grão-de-bico, coscorões, arroz-doce com canela, mousse de chocolate com flocos de flor de sal, torta de amêndoas e fios de ovos, seleção de sobremesas individuais do Chef, bolachas e biscoitos tradicionais, fruta laminada, cesto de fruta da época
Selection of traditional Christmas desserts and pastries, rice pudding with cinnamon, chocolate mousse with sea salt flakes, almond roll with egg threads, Chef's selection of individual desserts, traditional cookies and biscuits, sliced fruit, basket of seasonal fruit

GRANDE REAL

SANTA EULÁLIA

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

ALMOÇO BUFFET BUFFET LUNCH 25 DEZEMBRO · DECEMBER REAL COZINHA RESTAURANTE

€ 70,00

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 seleção 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] 289 698 000 | E grse@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Barriga de leitão crocante com cremoso de maçã assada | Crispy suckling pig belly with roasted apple cream
Geleia de romesco com laminas de magret de pato | Romesco jelly with slices of duck magret
Polvo confitado com batata doce | Confit octopus with sweet potato
Gaspacho de pepino, berbigão e sésamo | Cucumber gazpacho with cockles and sesame
Seleção de mini salgadinhos | Selection of mini savory pastries

SALADAS | SALADS

Lascas de bacalhau, cebola roxa, pimentos, grão e coentros | Flaked cod, red onion, bell peppers, chickpeas and coriander
Salada de camarão com abacate e frutas tropicais | Shrimp salad with avocado and tropical fruits
Melão verde com laminas de presunto alentejano e vinho do Porto | Green melon with slices of Alentejo ham and Port wine
Cous cous de vegetais, especiarias e cajú | Couscous with vegetables, spices and cashew nuts
Lentilhas, courguete, tomate cherry, wakamé e anetho | Lentils, zucchini, cherry tomatoes, wakame and dill
Mix de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho cozido, beterraba | Assortment of lettuces, tomato, carrot, cucumber, corn and beetroot
Molhos: Molho cocktail, molho aioli, molho vinagrete, molho Cesar
Sauces: Cocktail sauce, aioli sauce, Vinaigrette sauce, Caesar sauce
Pickles e gomos de limão | Pickles and lemon wedges

PÃO, QUEIJO E CHARCUTARIA | BREAD, CHEESE & CHARCUTERIE

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas | Assortment of bread and wholemeal bread
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas | Assortment of Portuguese and International cheeses with crackers and toasts
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas | Selection of charcuterie, regional sausages and olives

QUENTES | HOT DISHES

Creme de legumes | Vegetable cream soup
Creme de castanhas assadas com avelã | Roasted chestnut cream soup with hazelnuts
Lombo de bacalhau com grelos e cebola crocante | Cod loin with turnip greens and crispy onions
Robalinho corado com camarão e folhas de coentros | Seared sea bass with shrimp and coriander leaves
Borrego assado no fomo com alecrim e colorau | Roasted lamb with rosemary and paprika
Escalopes de novilho com cogumelos e mostarda | Veal cutlets with mushrooms and mustard
Farfalle com espargos verdes, abóbora, soja e sésamo | Farfalle with green asparagus, pumpkin, soy and sesame
Batata assada com ervas aromáticas | Roasted potatoes with aromatic herbs
Arroz de açafraão e frutos secos | Saffron rice with dried fruits
Legumes braseados com tomilho | Grilled vegetables with thyme

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Rei, Bolo Rainha, rabanadas com calda de açúcar, sonhos de abóbora, azevias de batata doce, coscorões, aletria com citrinos, mousse de chocolate branco e maracujá, cheesecake de frutos vermelhos e hortelã, seleção de sobremesas individuais do Chef, bolachas e biscoitos tradicionais, fruta laminada, cesto de fruta da época
Selection of traditional Christmas desserts and pastries, sweet vermicelli with citrus (Aletria), white chocolate and passion fruit mousse, red fruit and mint cheesecake, Chef's selection of individual desserts, traditional cookies and biscuits, sliced fruit, basket of seasonal fruit