

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

Aba de leitão crocante com puré de maçã reineta/ | Crunchy Suckling Pig flap w ith sour apple pureé
Recheio de sapateira com tostas finas | Crab filling w ith toasts
Coxinha de frango com molho de anchovas | Chicken thigh w ith anchovies sauce
Rissol de berbigão com tinta de choco e aioli | Cockle Savoury w ith cuttlefish and aioli sauce
Rosbife com cebolinha avinagrada e molho de mostarda antiga | Roast Beef w ith Vineger Chives and old mustard sauce

SALADAS | SALADS

Salada de cous cous com abacate, camarão e folhas de coentros | Couscous Salad w ith avocado, Shrimp and coriander leafs
Lascas de bacalhau com pimentos, cebola roxa e chicória | Codfish chips w ith bellpeppers, red onion and chicory
Laminas de presunto alentejano com melão verde e vinho do porto | Alentejo Smoked Ham w ith green melon and Porto Wine
Salada de lentilhas com abóbora, tofu e funcho marinado | Lentils salad w ith pumpkin, tofu and fennel
Mix de alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho Cozido, Beterraba | Assortment of lettuces, tomato, carrot, cucumber, corn, beetroot

MOLHOS | SAUCES

Molho cocktail, molho aioli, molho vinagrete, molho Cesar | Cocktail sauce, aioli sauce, Vinaigrette sauce, caesar sauce
Pickles e gomes de limão | Pickles and lemon w edges

PÃO, QUEJO E CHARCUTARIA | BREAD, CHEESE & CHARCUTERIE

Cesto de pão caseiro, mini chapata, pulga integral e pão de azeitonas | Assortment of bread and w holemeal bread
Seleção de queijos nacionais e internacionais com tostas e bolachas | Assortment of Portuguese and International Cheeses w ith crackers and toasts
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas | Selection of charcutarie, regional sausages and olives

QUENTES | HOT DISHES

Creme de legumes | Vegetables Soup
Creme de castanhas assadas com avelã | Roasted Chestnuts Soup w ith Hazelnuts
Borrego assado no forno com alecrim e colorau | Roasted lamb w ith rosemary and paprika
Escalopes de novilho com cogumelos | Beef Cutlets w ith mushrooms
Lombo de bacalhau com grelos e cebola crocante | Codfish Loin w ith Sprouts and crunchy onion
Robalinho corado com azeite de anetho | Seared Seabbas w ith dill olive oil
Ravioli de abóbora com tomate e manjeriço | Pumpkin Ravioli w ith Tomato and Basil
Batatinha assada com ervas aromáticas | Roasted potato w ith aromatic herbs
Arroz de açafraão e nozes | Saffron rice and nuts
Legumes braseados com tomilho | Roasted Vegetables w ith thyme

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo-rei | Traditional Dry Fruit Cake
Azevias de grão-de-bico | Chicken Pea Seasonal Pastry
Rabanadas com calda de açúcar | Christmas French Toasts w ith sugar syrup
Aletria com canela | Pasta Pudding w ith Cinnamon
Coscorões | Traditional Pastry
Torta de amêndoas e fios de ovos | Almond roll w ith Angel Hair
Texturas de chocolate amargo e avelã | Bitter Chocolate and Hazelnuts
Finger de panna cotta e framboesa | Raspberry pannacotta
Pudim de figo e medronho | Fig and "Medronho" Pudding
Bolachas e biscoitos tradicionais | Assortment of Traditional cookies
Variedade de fruta laminada | Assortment of Laminated Fruit
Cesto de fruta da época | Seasonal Fruit Basket

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 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 | E grse@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Polvo com puré de batata doce e cebola frita | Octopus w ith sweet potato puree and fried onion
Mini empada de bacalhau e azeitonas | Mini Codfish and olives empanada
Rissol de leitão com pimentas | Suckling pig Savoury patty w ith pepper
Shot de papaia, lima e camarão | Papaya, lime and Shrimp Shot
Salmão fumado com nata acidulada e cebola roxa | Smoked ham w ith acid cream and red onion

SALADAS | SALADS

Salada de atum com feijão verde, tomate cherry e alcaparras | Tuna salad w ith green beans, chrry tomato and capers
Queijo de cabra gratinado com marmelada, figos secos e rúcula | Goat Cheese Gratin w ith marmelade, dry figs and rocket
Salada de portobello com pancetta e maçã verde | Portobello salad w ith pancetta and green apple
Bulgur com legumes braseados e amendoim crocante | Roasted vegetables Bulgur w ith crunchy peanut
Mix de alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho Cozido, Beterraba | Assortment of lettuces, tomato, carrot, cucumber, corn and beetroot

MOLHOS | SAUCES

Molho cocktail, molho aioli, vinagrete, molho Cesar | Cocktail Sauce, Aioli Sauce, Vinaigrette, Caesar Salad
Pickles e gomes de limão | Pickles and lemons Wedges

PÃO, QUEJO 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 w ith crackers and toasts
Seleção de charcutaria, enchidos regionais e azeitonas temperadas | Selection of charcutarie, regional sausages and olives

QUENTES | HOT DISHES

Sopa de legumes | Vegetables Soup
Creme de Cogumelos selvagens com óleo de trufa | Wild Mushrooms soup w ith truffle oil
Cabrito assado com vinho do porto e aromáticos | Roasted Goat w ith porto Wine and herbs
Peito de peru recheado com farinha | Stuffed Turkey Breast w ith Farinheira
Bacalhau dourado com cebolada e azeitona verde | Codfish w ith onion stew and green olives
Pica pau de peixe e camarão | Assortment of Fish and Shrimp
Tortellini de porcini e espargos verdes | Porcinni tortellini w ith green asparagus
Batata salteada com bacon e alho francês | Sauteéd Potato w ith bacon and leek
Arroz de forno | Roasted Rice
Vegetais paporizados | Steamed Vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo-rei | Traditional Dry Fruit Cake
Sonhos de abóbora | Pumpkin fried pastry
Rabanadas com calda de açúcar | Christmas French Toasts w ith sugar syrup
Coscorões | Traditional Pastry
Arroz doce com canela | Rice Pudding w ith cinnamons
Tronco de Natal | Traditional Christmas Log
Mousse de chocolate com caramelo salgado | Chocolate and salted Caramel Mousse
Tarte de frutos vermelhos e pistáchio verde | Red berries and green pistachio Pie
Delícia Algarvia | Algarve Delicacy
Bolachas e biscoitos tradicionais | Assortment of Traditional cookies
Variedade de fruta laminada | Assorment of Laminated Fruit
Cesto de fruta da época | Seasonal Fruit Basket