

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

HOTEL & SPA
CASCAIS

MENU JANTAR
DINNER MENU

24 DEZEMBRO · *DECEMBER*

BELVEDERE RISTORANTE

€ 120,00

Preço por pessoa – Bebidas não incluídas*
Price per person – Drinks not included*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal
T (+351) 210 966 000 | E grvi@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

COUVERT

Cesto de pão e amuse bouche
Selection of bread and amuse bouche

ENTRADA | STARTER

Carabineiro em azeite de manjeriço e vieiras com speck crocante
Scarlet prawn in basil oil and scallops with crispy speck

PASTA | PASTA

Linguine de lavagante e salicórnica
Lobster linguini and salicorn

PEIXE | FISH

Bacalhau e polvo em emulsão de salsa com tomate seco e alcaparras crocantes
Cod and octopus in parsley emulsion with sun-dried tomatoes and crispy capers

CARNE | MEAT

Cabrito no forno com tomilho e pistacho, castanhas em aroma de salva e beringela assada com pecorino trufado
Roasted goat with thyme and pistachios, chestnuts in sage aroma and roasted eggplant with truffled pecorino

SOBREMESAS | DESSERTS

Carro de sobremesas Natalícias
Christmas desserts trolley

GRANDE REAL

VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET

24 DEZEMBRO · DECEMBER

NAVEGANTES RESTAURANTE

€ 89,00

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

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
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 Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e Vinho do Porto.

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and Porto Wine.

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal
T (+351) 210 966 000 | E grvi@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Selection of regional and wholemeal breads

Alfices; rúcula; cenoura; milho; tomate; beterraba; pepino | Lettuces; arugula; carrot; corn; tomatoes; beetroot; cucumber

Rosbife com roquefort, maçã e romã | Roast beef with roquefort, apple and pomegranate

Salada de polvo da costa com pimentos e batata-doce | Octopus salad with peppers and sweet potatoes

Lentilhas com cogumelos e espinafres | Lentils with mushrooms and spinach

Ostras ao natural com rebentos de coentros | Oysters with coriander sprouts

Sapateira recheada | Stuffed crab

Requeijão com abóbora assada e avelã tostada | Cottage cheese with roasted pumpkin and toasted hazelnuts

Empadinha de queijo de cabra | Goat cheese pies

Terrina de foie gras com geleia de vinho Madeira | Foie gras tureen with Madeira wine jelly

Cocktail de camarão | Shrimp cocktail

Cogumelos recheados com alheira de caça | Mushrooms stuffed with game sausage

Leitão assado com molho pimenta preta | Roasted suckling pig with black pepper sauce

Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses

Charcutaria e enchidos assados | Delicatessen and baked sausages

SOPA | SOUP

Creme aveludado de lavagante, lima e kefir

Velvety cream of lobster, lime and kefir

PEIXE | FISH

Lombos de bacalhau especial com creme de azeitona trufado

Codfish loin with olive truffled sauce

CARNE | MEAT

Cabrito assado com tomilho

Suckling goat with thyme

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de trigo sarraceno com abóbora manteiga assada e espinafres

Buckwheat stew with roasted butternut pumpkin and spinach

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e manjerona

Baked potato with smoked paprika and marjoram

Migas de couve com maçã e broa de milho

Kale with bread crumbs with apple and regional combread

Grelos de nabo salteados com alho e azeite

Sauteed turnip sprouts with garlic and oil

Estufado de castanhas com shiitakes e pancetta

Chestnut stew with shiitakes and pancetta

Legumes vaporizados | Steamed vegetables

Arroz de frutos secos | Rice with dried fruit

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias

Christmas desserts buffet

Seleção de fruta da época

Selection of seasonal fruit

Licor de ginja e vinho do porto

Cherry liqueur and port wine

GRANDE REAL

VILLA ITÁLIA

HOTEL & SPA
CASCAIS

ALMOÇO BUFFET

LUNCH BUFFET

25 DEZEMBRO · DECEMBER

NAVEGANTES RESTAURANTE

€ 89,00

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

O almoço será servido das 13h00 às 15h30
Lunch will be served from 01:00 pm to 03:30 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 Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal
T (+351) 210 966 000 | E grv@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Selection of regional and whole grain bread
Alfices; rúcula; cenoura; milho; tomate; beterraba; pepino | Lettuce; arugula; carrot; corn; tomatoes; beetroot; cucumber
Atum braseado com batata roxa e pera rocha | Braised tuna with purple potatoes and pear
Salada de grão com espargos verdes e beringela | Chickpea salad with green asparagus and eggplant
Cogumelos assados com alheira de caça | Roasted mushrooms with game sausage
Salada de dióspiro com presunto e avelã torrada | Persimmon salad with ham and toasted hazelnuts
Rosbife com pimentas | Roast beef with peppers
Salada de bacalhau com pimentos e azeitona verde | Codfish salad with peppers and green olives
Chamuças de frango com especiarias | Spiced chicken samosas
Empadas de rabo de boi | Oxtail pies
Bolinhas de alheira com puré de maçã | Game sausage meatballs with apple purée
Leitão assado | Roasted suckling pig
Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses
Charcutaria e enchidos assados | Delicatessen and baked sausages

SOPA | SOUP

Sopa de peixe do Atlântico com pão frito e coentros
Atlantic fish soup with fried bread and coriander

PEIXE | FISH

Polvo e gamba da costa à Bulhão Pato
Roasted octopus and shrimp with olive oil, white wine, coriander and garlic

CARNE | MEAT

Peru de Natal recheado com trufa de inverno
Christmas turkey with winter truffle

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de legumes com cevadinha e salsifi
Vegetable stew with barley and salsify

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e manjerona
Baked potato with smoked paprika and marjoram
Migas de couve com maçã e broa de milho
Kale with bread crumbs, apple and regional cornbread
Grelos de nabo salteados com alho e azeite
Sautéed turnip sprouts with garlic and oil
Estufado de castanhas com shiitakes e pancetta
Chestnut stew with shiitakes and pancetta
Legumes vaporizados
Steamed vegetables
Arroz de frutos secos
Rice with dried fruit

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias
Christmas desserts buffet
Seleção de fruta da época
Selection of seasonal fruit

Licor de ginja e vinho do porto
Cherry liqueur and port wine