Réveillon

2027

JANTAR BUFFET **31 DEZEMBRO 2026**

RESTAURANTE

Escuna

19H00 - 22H00

QUENTES
Creme de alho francês com crocantes de bacon
Lombo de bacalhau em crosta de alheira de Santa Maria
Medalhões de porco com molho de vinho do Porto e ameixa
Cogumelos e castanhas à moda da Alcatra com abóbora e batata-doce
Arroz basmati com açafroa, amêndoas e coentros
Batata no forno
Combinação de legumes

FRIOS
Tábua de enchidos regionais
Tábua de queijos regionais
Saladas simples (alface, tomate, pepino, cenoura ralada, cebola roxa)
Salada de couscous com nozes, pêssego, frango e pimentos
Salada de batata-doce e queijo de São Jorge com molho vinagrete de mel e funcho
Salada de tomate com queijo fresco e molho pesto
Mini salada de ananás grelhado e rúcula

SOBREMESAS
Tarte de amendoim semi-fria
Panacotta de frutos vermelhos
Papos D'Anjo
Tigelada
Bolo fim de ano (caramelo e chila)

BEBIDAS
Vinho branco e tinto da casa
Refrigerantes
Sumos
Água
Café/Chá

100,00€ POR PESSOA

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

HOTEL MARINA ATLÂNTICO T: +351 296 307 900 | hma@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HMA** **@bensaudehotels**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Réveillon

2027

JANTAR BUFFET **31 DEZEMBRO 2026**

Sala Atlântico

19H30 - 04H00

WELCOME DRINK – ESPAÇO MEZZANINE
Canapé de polvo com ananás sobre crumble de broa
Bolinha de alheira com molho sweet chilli de pimenta da Terra
Camarão crocante sobre maionese asiática
Cup de rosé
Sumo de laranja
Água com e sem gás

JANTAR – SALA ATLÂNTICO
Creme de marisco – servido à mesa

QUENTES
Lombo de bacalhau com crosta de alheira de Santa Maria
Filete de robalo com molho cítrico e crumble de nozes
Medalhões de porco com molho de vinho do Porto e ameixa
Escalopes de novilho com molho de funcho e trufas
Cogumelos e castanhas à moda da Alcatra com abóbora e batata-doce
Arroz basmati com açafroa, amêndoas e coentros
Batata no forno
Combinação de legumes

FRIOS
Tábua de queijos regionais e nacionais
Tábua de enchidos regionais e nacionais
Sortido de salgadinhos
Saladas simples (alface, tomate, pepino, cenoura ralada, cebola roxa)
Salada de couscous com nozes, pêssego, frango e pimentos
Salada de batata-doce e queijo de São Jorge com molho vinagrete de mel e funcho
Salada de tomate com queijo fresco e molho pesto
Salada de maçã, romã, frutos secos e molho de iogurte de funcho
Mini salada de quinoa com kiwi, salmão fumado e queijo fresco
Mini salada de ananás grelhado e rúcula

SOBREMESAS
Tarte de ananás
Tarte semi-fria de amendoim
Bolo de chocolate crocante
Mousse de pistache
Panacotta maracujá
Mini queijadas de Arroz-doce
Bolo Ano Novo (caramelo e chila)

BEBIDAS
Vinho branco e tinto da casa
Refrigerantes
Sumos
Água
Café/Chá

CEIA
Caldo verde
Mini pregos
Frutas
Queijos

180,00€ POR PESSOA

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

HOTEL MARINA ATLÂNTICO T: +351 296 307 900 | hma@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HMA** **@bensaudehotels**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.