Natal

2026

JANTAR BUFFET **24 DEZEMBRO**

RESTAURANTE

Barrocas do Mar

18H30 - 22H00

SOPA
Canja de frango do campo e ovo

FOLHAS DE INVERNO E FRUTOS SECOS
Seleção de folhas da época, crocante de nozes e avelãs, emulsão de sésamo

LAMINADO DE QUEIJOS
Crocante de queijo amanteigado dos Açores, amora e mel

SALADA COMPOSTA
Grão-de-bico demolhado, caramelo de chalotas, tomate e Piquillo
Soaked chickpeas, caramelised shallots, tomato and Piquillo pepper

VEGAN
Wellington de cogumelos e bolbos assados trufados

PRATO DE CARNE
Peito de peru B.T., recheio de pão de lenha e assado de batata

PRATO DE PEIXE
Lombos de bacalhau confitados à Com Todos (batata, grão, cenoura, couve, ovo) e azeite d'alho

SOBREMESAS E QUEIJOS REGIONAIS
Tronco de Natal
Sonhos de Abóbora
Bolo de Natal
Fruta da Época
Queijos Regionais

25,00€ CRIANÇA DOS 3 -12 ANOS

50,00€ ADULTO

GRÁTIS
CRIANÇAS DOS 0 - 2 ANOS

VEGAN

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.
Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

CALOURA HOTEL RESORT ★★★★

T: +351 296 960 900 | chr@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/CHR** @calourahotelresort

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.

Christmas

2026

BUFFET DINNER **DECEMBER 24**

RESTAURANT

Barrocas do Mar

6:30 PM - 10:00 PM

SOUP
Free-range chicken and egg soup

WINTER LEAVES AND NUTS
Seasonal leaves, walnut and hazelnut crunch, sesame emulsion

CHEESE CRISP
Azorean buttery cheese crisp, blackberry and honey

COMPOSED SALAD
Soaked chickpeas, caramelised shallots, tomato and Piquillo pepper

VEGAN
Mushroom Wellington with truffled roasted bulbs

MEAT
B.T. turkey breast, wood-fired bread stuffing and roasted potatoes

FISH
Confit cod loins - potato, chickpeas, carrot, cabbage, egg and garlic oil

DESSERTS AND REGIONAL CHEESES
Yule Log
Pumpkin Fritters
Christmas Sweet Bread
Seasonal Fruit
Regional Cheeses

25,00€ CHILDREN AGE 3-12

50,00€ ADULT

FREE
CHILDREN UNDER 2

VEGAN

Drinks included. VAT included
For reservations or additional information, please contact the hotel.

CALOURA HOTEL RESORT ★★★★

T: +351 296 960 900 | chr@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/CHR** @calourahotelresort

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption, andremoving displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.