Réveillon

2027

JANTAR BUFFET **31 DEZEMBRO 2026**

19H30 - 23H00

CANAPÉS

Vieiras salteadas com sucedâneo de caviar e pepino
Futomaki de salmão com pera abacate e mostarda Dijon
Empadinhas de camarão com lavagante e tomate cherry
Trufas de falafel com queijo marcarpone e mel
Chamuças de frango com maionese de açaflor

ENTRADA

Vichyssoise com linguiça regional,
pimenta rosa, caju crocante,
croutons integrais, azeite de ervas

QUENTES

Peixe dos açores vaporizado
com vinagrete de ervas frescas
Filé-mignon no carvão com cogumelos frescos,
mostarda e queijo philadelphia
Coelhinhos de porco em cama de migas de alheira,
espinafres e nozes
Alcatra de polvo à moda da nossa ilha
Papelote de mariscos com coentros e pimenta caiena
Cogumelos recheados com tabbouleh marroquino
Batata sauté com amêndoas, passas e figos secos
Arroz de bacalhau com espargos verdes
Legumes corados em azeite virgem extra com tomilho

FRIOS

Salmão caramelizado com mel, lima e gengibre
Rosbife de novilho com queijo fresco e rúcula
Camarão ao natural com flor de sal e limão galego
Mista de enchidos Açoreanos com ananás
Afonso de mexilhões com pimentos assados
Tabua de salgadinhos variados
Saladas simples e compostas da época

SOBREMESAS

Merengue de ananás caramelizado
Fofo de caramelo e nozes
Cheesecake de pistache com ganache
Manjar de coco com calda de ameixa

Frutas laminadas e exóticas
Tabua de queijos dos Açores
Variedade de pães, tostas e frutos secos
Compotas e mel dos Açores

BEBIDAS

Vinhos Brancos e Tintos Seleção Especial
Espumante
Cerveja, Sumos, Água Mineral
Café

Monte Brasil
RESTAURANTE

130,00€ ADULTO

65,00€
CRIANÇAS DOS 4 - 12

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 3

SEATING : Mesas Reservadas

Sala Corte Real

120,00€ ADULTO

60,00€
CRIANÇAS DOS 4 - 12

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 3

SEATING : Mesas Partilhadas

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

TERCEIRA MAR HOTEL T: +351 295 402 280 | tmh@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/TMH** **@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.