

FIM DE ANO



31.12.2025

MENU JANTAR

Creme Aromático da Horta Atlântica
(Creme de legumes aromático)

SELEÇÃO DE FRIOS

Verde da Terra – Salada da Horta ✓
Elegância Waldorf – Salada de Maçã, Aipo e Nozes
Farfalle do Mar – Massa com Camarão, Feta e Manjerição
Trilogia Açoriana – Touxinhas de Morcela, Ananás e Salada Verde com Caju
Sabores de Marraquexe – Grão-de-bico à Marroquino ✓

SELEÇÃO DE QUENTES

Abrótea Atlântica – Filetes com Crosta de Amêndoa e Óregãos, Legumes Sauté
Arroz Cremoso da Estufa – Espargos Verdes e Cogumelos Silvestres
Supremos Reais – Frango Recheado com Presunto e Ricota
Batata Rústica Assada com Ervas da Ilha
Bifinhos da Terra – Vaca Grelhada com Abóbora Caramelizada
Esparregado de Espinafres & Massa Salteada com Azeite e Alho

SOBREMESAS

Bolo de Celebração – Frutos Secos e Ananás
Delícia de Caramelo com Amendoim ✓
Gelado de Chocolate Negro com Cookies Crocantes
Fruta da Época & Seleção de Queijos Regionais

BEBIDAS

Água, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Seleção
do Hotel (Branco, Tinto, Rosé), Chá e Café

120€ ADULTO
Crianças dos 3 aos 12 anos **60€**



T: +351 296 960 900 | E: reservas@calourahotel.com | [BENSAUDEHOTELS.COM/CHR](https://bensaudehotels.com/chr)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis 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.





FIM DE ANO

New Year

2026



31.12.2025

DINNER MENU

Aromatic Atlantic Garden Cream
(Aromatic vegetable soup)

CHILLED OPTIONS

Earth's Green – Garden Salad ✓
Waldorf Elegance – Apple, Celery & Walnut Salad
Ocean Farfalle – Pasta with Shrimp, Feta & Basil
Azorean Trilogy – Puff Pastries with Blood Sausage,
Pineapple and Green Salad with Cashews
Flavors of Marrakech – Moroccan-Style Chickpeas ✓

HOT OPTIONS

Atlantic Forkbeard – Fillets with an Almond Oregano Crust, Sautéed Vegetables
Greenhouse Creamy Rice – With Green Asparagus and Wild Mushrooms
Royal Supremes – Chicken Stuffed with Prosciutto and Ricotta
Rustic Roasted Potatoes with Island Herbs
Steak of the Land – Grilled Beef with Caramelized Pumpkin
Creamed Spinach & Pasta Sautéed with Olive Oil and Garlic

DESSERTS

Celebration Cake – Dried Fruits and Pineapple
Peanut Caramel Delight ✓
Dark Chocolate Ice Cream with Crunchy Cookies
Seasonal Fruit & Selection of Regional Cheeses

BEBIDAS

Water, Juices, Soft drinks, Beer, Hotel Selection
Wines (Red, White, Rosé), Tea and Coffee

120€ ADULT
Children age 3 to 12 60€



T: + 351 296 960 900 | E: reservas@calourahotel.com | [BENSAUDEHOTELS.COM/CHR](https://bensaudehotels.com/chr)

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,
and removing displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION,
PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.

