Natal

2026

BRUNCH **25 DEZEMBRO**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

12H00 - 16H00

Seleção de pães, croissants
Iogurtes, queijo fresco, queijo fatiado, tábua de queijos, fiambre de porco e peru

Overnights oats
Verrines de fruta

Salmão fumado
Presunto fatiado

Mescla de alface, tomate, pepino, cenoura ralada
Espargos com presunto, molho romanesco e amêndoa crocante
Rúcula com laranja e nozes
Lombo de porco assado com maionese de abacate e frutos secos
Azeitonas pretas com azeite e orégãos
Couscous com pepino, tomate seco e salsa

Sapateira recheada
Mexilhão com pimentos
Camarão ao natural

Tábua de queijos
Salgadinhos: pastéis de bacalhau, empadas de galinha, croquetes, chamuscas, torpedo de camarão

Creme de legumes

Tentáculos de polvo em azeite e alho com batata à murro
Bochechas de porco estufadas em vinho tinto
Arroz de passas
Grelos salteados
Penne com molho de pesto e legumes assados

Ovos estrelados e bacon

SOBREMESAS
Filhoses, bolo-rei, bolo rainha, pastéis de nata
Arroz-doce, torta de laranja

Bebidas quentes, sumo natural de ananás, limonada de maracujá, espumante, vinhos seleção sommelier, água

50% DESCONTO
CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS

52,00€ ADULTO

GRÁTIS
CRIANÇAS ATÉ AOS 3 ANOS

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

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

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

BRUNCH **DECEMBER 25**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

12 PM - 4 PM

Bread selection, croissants
Yogurt, fresh cheese, sliced cheese, cheese board, deli ham and turkey

Overnights oats
Fruit verrines

Smoked salmon
Sliced presunto

Spring mix, tomato, cucumber, and grated carrot
Asparagus with presunto, Romesco sauce, and crispy almonds
Arugula with orange and walnuts
Roast pork loin with avocado mayonnaise, and nuts
Black olives with olive oil and oregano
Couscous with cucumber, sundried tomato, and parsley

Stuffed crab
Mussels with peppers
Chilled shrimp

Cheese board
Savory bites: cod fritters, mini chicken pies, croquettes, samosas, shrimp torpedoes

Cream of vegetables

Octopus tentacles with olive oil and garlic, Portuguese-style smashed potatoes
Pork cheeks braised in red wine
Rice with raisins
Sautéed turnip greens
Penne with pesto and roasted vegetables

Fried eggs and bacon

DESSERTS
Filhoses (traditional Portuguese fritters), Bolo-Rei (Portuguese king cake),
Bolo-Rainha (Portuguese queen cake), pastéis de nata (custard cakes)
Rice pudding, orange roulade

Hot beverages, fresh pineapple juice, passion fruit lemonade, sparkling wine, Sommelier's wine selection, bottled water

50% DISCOUNT
CHILDREN AGE 4 – 12

52,00€ ADULT

FREE
CHILDREN UNDER 3

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

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HAL @hotelacoreslisboa

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.