

Natal

2026

ALMOÇO BUFFET 25 DEZEMBRO

RESTAURANTE

Escuna

12H30 - 15H00

QUENTES

Creme de aves
Polvo guisado com sua batata
Arroz de pato
Caril de grão e legumes
Arroz de passas, Batata padeiro
Legumes salteados com tomilho

FRIOS

Tábua de enchidos e presunto
Mini rissóis e pastéis de bacalhau
Peru recheado e trinchado
Saladas simples (alface, tomate, rúcula, pepino, cebola roxa, milho doce, cenoura ralada)
Salada de tomate e queijo fresco com molho pesto
Salada de duo de couves roxa e branca avinagradas com passas e ananás, Salada de cenoura à Algarvia
Salada de milho, abacate, tomate-cherry e coentros, Salada de grão com bacalhau
Salada de massa com carne de porco e molho sweet chilli

SOBREMESAS

Bolo de nozes
Tarte de maçã e canela com caramelo salgado
Pudim de vinho do Porto, Torta de laranja com recheio de queijo creme
Aletria, Bolo-rei

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, Refrigerantes, Sumos, Água
Café/Chá

Oferta: 1 copo vinho do Porto

50% DESCONTO
CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS

45,00€ ADULTO

GRÁTIS
CRIANÇAS ATÉ AOS 3 ANOS

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



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 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 sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Christmas

2026

BUFFET LUNCH **DECEMBER 25**

RESTAURANT

Escuna

12:30 PM - 3:00 PM

HOT

Cream of poultry
Stewed octopus and potatoes
Duck rice
Chickpea and vegetable curry
Rice with raisins, Portuguese-style roasted potatoes
Sautéed vegetables with thyme

CHILLED

Charcuterie and cured ham board
Mini savory turnovers and cod fritters
Stuffed carved turkey
Simple salads (lettuce, tomato, arugula, cucumber, red onion, sweet corn, grated carrot)
Tomato and fresh cheese salad with pesto dressing
Pickled red and white cabbage salad with raisins and pineapple
Algarve-style carrot salad, Corn, avocado, cherry tomato and cilantro salad
Chickpea and cod salad
Pasta salad with pork and sweet chili sauce

DESSERTS

Walnut cake
Apple cinnamon pie with salted caramel
Port wine pudding, Orange roulade with cream cheese filling, Aletria (Portuguese sweet vermicelli pudding),
Bolo-Rei (Portuguese king cake)

DRINKS

Red and white wine – Hotel selection, Soft drinks, Juice, Bottled Water
Coffee/Tea

Complimentary: 1 glass of Port wine

50% DISCOUNT
CHILDREN AGE 4 – 12

45,00€ ADULT

FREE
CHILDREN UNDER 3

Drinks included. VAT included

For reservations or additional information, please contact the hotel.



HOTEL MARINA ATLÂNTICO

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



@bensaudehotels

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.