

Natal

2026

JANTAR BUFFET 24 DEZEMBRO

RESTAURANTE

Escuna

19H30 - 22H00

QUENTES

Creme de cogumelos com batata-doce
Lascas de bacalhau sobre creme de grão-de-bico e salteado de grelos
Perú no forno com creme rico de castanhas e frutos secos
Estufado de tofu com sabores Natalícios
Batata a murro
Arroz aromatizado com canela e açafrão
Legumes assados com tomilho

FRIOS

Tábua de enchidos e presunto
Mini rissóis e pastéis de bacalhau
Leitão assado e seu molho
Saladas simples (alface, tomate, rúcula, pepino, cebola roxa, milho doce, cenoura ralada)
Salada de tomate cherry, azeitona verde, azeitona preta, alcachofra, queijo fresco, alface roxa, presunto e vinagrete simples
Salada de pepino e molho pesto, Salada de quinoa, ananás e frutos secos
Taboulet de legumes grelhados
Salada de grão-de-bico, cogumelos, tomate cereja e salsa, Salada de atum à regional

SOBREMESAS

Rabanadas, Leite creme, Pudim abade priscos, Arroz-doce
Tronco de Natal, 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 DINNER **DECEMBER 24**

RESTAURANT

Escuna

19H00 - 22H00

HOT

Cream of mushroom with sweet potatoes
Shredded salted cod over chickpeas and sautéed turnip greens
Oven-roasted turkey with rich chestnut and dried fruit cream
Tofu stew with festive holiday flavors
Portuguese-style smashed potatoes
Rice flavored with cinnamon and safflower
Roasted vegetables with thyme

CHILLED

Charcuterie and cured ham board
Mini savory turnovers and cod fritters
Roast suckling pig with its sauce
Simple salads (lettuce, tomato, arugula, cucumber, red onion, sweet corn, grated carrot)
Cherry tomato, green and black olive, artichoke, fresh cheese, red leaf lettuce and cured ham salad with a simple vinaigrette
Cucumber salad with pesto dressing, Quinoa salad with pineapple and dried fruit
Grilled vegetable tabbouleh
Chickpea, mushroom, cherry tomato and parsley salad, Regional-style tuna salad

DESSERTS

Portuguese-style French toast, Portuguese custard, Abade de Priscos pudding, rice pudding
Christmas Yule log, Bolo-Rei (Portuguese king cake)

DRINKS

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

Oferta: 1 copo vinho do Porto

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.