

# JANTAR BUFFET DINNER BUFFET

**24 DEZEMBRO · DECEMBER**

**NAVEGANTES RESTAURANTE**

**€ 110,00**

Preço por pessoa – Bebidas incluídas\*  
Price per person – Drinks included\*

Música ao vivo  
Decoração natalícia

O jantar será servido das 19h00 às 22h30  
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto  
Children: 0 – 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

\* Bebidas incluídas da selecção do Hotel: Vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

\* Drinks included from our Hotels selection: White and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA  
\*\*\*\*\*

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal  
T (+351) 210 966 000 | E [grvi@realhotelsgroup.com](mailto:grvi@realhotelsgroup.com)

REALHOTELSGROUP.COM

## ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Assorted regional and wholemeal breads  
Rosbife com Roquefort, maçã e romã | Roast beef with Roquefort, apple and pomegranate  
Salada de polvo da costa com pimentos e batata-doce | Coastal octopus salad with peppers and sweet potatoes  
Bulgur com cogumelos e espinafres | Bulgur with mushrooms and spinach  
Ostras da Ria Formosa ao natural | Fresh Ria Formosa Oysters  
Sapateira recheada | Stuffed crab  
Requeijão com abóbora assada e avelã tostada | Cottage cheese with roasted pumpkin and toasted hazelnuts  
Folhados de queijo cabra com pistachio | Goat's cheese pastries with pistachios  
Terrina de foie gras com geleia de vinho da Madeira | Foie gras terrine with Madeira wine jelly  
Cocktail de camarão | Shrimp cocktail  
Cogumelos recheados com alheira de caça | Mushrooms stuffed with "alheira" sausage  
Leitão assado com molho de pimenta preta | Roasted suckling pig with black pepper sauce  
Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses  
Charcutaria e enchidos assados | Cured meats and baked sausages

## SOPA | SOUP

Creme aveludado de lavagante com lima e kefir | Velvety lobster cream with lime and kefir

## PEIXE | FISH

Lombos de bacalhau especial com creme de azeitona trufado | Special cod loins with truffled olive cream

## CARNE | MEAT

Cabrito assado com tomilho | Roast kid goat with thyme

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de trigo serraceno com abóbora-manteiga assada e espinafres | Buckwheat stew with roasted butternut squash and spinach

## ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e salva | Baked potato with smoked paprika and sage  
Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale migas with apple and cornbread  
Grelhos de nabo salteados com alho e azeite | Sautéed turnip sprouts with garlic and oil  
Estufado de castanhas com cogumelos shiitakes e pancetta | Chestnut stew with shiitake mushrooms and pancetta  
Legumes vaporizados | Steamed vegetables  
Arroz de frutos secos | Rice with dried fruits

## SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas dessert buffet  
Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

# ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET

**25 DEZEMBRO · DECEMBER**

**NAVEGANTES RESTAURANTE**

**€ 95,00**

Preço por pessoa – Bebidas incluídas\*  
Price per person – Drinks included\*

Música ao vivo  
Decoração natalícia

O almoço será servido das 13h00 às 15h30  
Lunch will be served from 01:00 pm to 03:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto  
Children: 0 – 5 years old: free | 6 – 12 years old: 50% discount

\* Bebidas incluídas da selecção do Hotel: Vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja

\* Drinks included from our Hotels selection: White and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA  
\*\*\*\*\*

Rua Frei Nicolau de Oliveira 100 · 2750-319 Cascais - Portugal  
T (+351) 210 966 000 | E [grvi@realhotelsgroup.com](mailto:grvi@realhotelsgroup.com)

REALHOTELSGROUP.COM

## ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Assorted regional and wholemeal breads  
Atum braseado com batata roxa e pêra rocha | Seared tuna with purple potatoes and Rocha pear  
Salada de grão com espargos verdes e beringela | Chickpea salad with green asparagus and aubergine  
Cogumelos assados com alheira de caça | Roasted mushrooms with "alheira" sausage  
Salada de dióspiro com presunto e avelã torrada | Persimmon salad with cured ham and toasted hazelnuts  
Rosbife com pimentas | Roast beef with peppercorns  
Salada de bacalhau com pimentos e azeitona verde | Cod salad with peppers and green olives  
Chamuças de frango com especiarias | Spiced chicken samosas  
Empadas de queijo de cabra | Goat's cheese pies  
Bolinhas de alheira com puré de maçã | Game sausage croquettes with apple purée  
Leitão assado com molho pimenta preta | Roasted suckling pig with black pepper sauce  
Queijos nacionais e queijos internacionais | National and International cheeses  
Charcutaria e enchidos assados | Cured meats and baked sausages

## SOPA | SOUP

Sopa de peixe do Atlântico com pão frito e coentros | Atlantic fish soup with fried bread and coriander

## PEIXE | FISH

Polvo e Gamba da costa à Bulhão Pato | Coastal octopus and prawns "à Bulhão Pato" style

## CARNE | MEAT

Peru de Natal recheado com trufa de inverno | Roasted Christmas turkey stuffed with winter truffle

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de legumes com cevadinha e salsifi | Vegetable stew with pearl barley and salsify

## ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e salva | Baked potato with smoked paprika and sage  
Migas de couve kale com maçã e broa de milho | Kale migas with apple and cornbread  
Grelos de nabo salteados com alho e azeite | Sautéed turnip sprouts with garlic and oil  
Estufado de castanhas com cogumelos shiitakes e pancetta | Chestnut stew with shiitake mushrooms and pancetta  
Legumes vaporizados | Steamed vegetables  
Arroz de frutos secos | Rice with dried fruits

## SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas desserts buffet  
Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

Licor de ginja e vinho do porto | Ginja liqueur and Port wine