

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET

24 DEZEMBRO · DECEMBER

REAL RESTAURANTE

€ 74,00

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

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

REAL MARINA HOTEL & SPA OLHÃO

Avenida 5 de Outubro · 8700-307 Olhão - Portugal
T (+351) 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Saladas de grão com lascas de bacalhau | Chickpea salad with flakes of cod
Tiborna de polvo ao alho | Grilled octopus on rustic bread with garlic olive oil
Salada de frutos do mar | Seafood salad
"Moules" gratinados | Gratinated mussels
Barriga de leitão assada com puré de castanhas | Slow-roasted suckling pig belly with chestnut purée
Tábua de queijos, doces e bolachas | Cheese, jam & biscuit board
Seleção de canapés | Selection of savoury bites
Bolinha de alheira com molho barbecue | Sausage croquette with barbecue sauce

SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenoura, pepino, beterraba, pimentos da estação, pickles e azeitonas algarvias
| Gourmet selection of lettuces, tomato, carrot, cucumber, beetroot, seasonal peppers, pickles, algarve olives
Molhos: tártaro, cocktail, limão, vinagrete clássico e vinagrete de balsâmico | Sauces: tartar, cocktail, lemon, classic vinaigrette and balsamic vinaigrette

SOPA | SOUP

Caldo verde com chouriço assado caseiro | Portuguese kale soup with homemade roasted chorizo

PEIXE | FISH

Bacalhau meia cura com puré de grão e crocante de broa de milho | Lightly cured cod with chickpea purée and crispy cornbread
Polvo à lagareiro | Octopus "à lagareiro" style

CARNE | MEAT

Confit de pato com cuscuz de beringela e redução de moscatel | Duck confit with aubergine couscous and muscatel wine reduction
Pernil de Cordeiro "sous vide" e molho à padeiro | Sous-vide lamb shank with traditional baker-style sauce

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risoto de Abóbora | Pumpkin risotto

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz aromático com sultanas | Aromatic rice with sultanas
Batatas à padeiro | Baker-style potatoes
Legumes salteados | Sautéed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Quindim de amêndoa, toucinho do céu, pudim de ovos, mini éclairs de fruta, folhados de D. Rodrigo, sonhos, tronco de Natal, bolo rei, bolo rainha, azevias de batata-doce, broas castelares, filhós, salada de frutas e fruta da época | Brazilian-style almond custard, portuguese almond and egg yolk cake, portuguese egg flan, mini fruit éclairs, D. Rodrigo puff pastries, portuguese fried dough balls, Yule log, traditional portuguese king cake, traditional portuguese queen cake, sweet potato turnovers, traditional almond and honey biscuits, crispy portuguese fried pastries, fruit salad and seasonal fruit

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET

25 DEZEMBRO · DECEMBER

REAL RESTAURANTE

€ 74,00

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

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

REAL MARINA HOTEL & SPA OLHÃO

Avenida 5 de Outubro · 8700-307 Olhão · Portugal
T (+351) 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Salada de lulas grelhadas com pepino e molho de iogurte | Grilled squid salad with cucumber and creamy yogurt dressing

Tártaro de atum rabilho com mousse de abacate fresco | Yellowfin tuna tartare with fresh avocado mousse

Espetada de mozzarella com tomate cherry e redução de balsâmico | Mozzarella skewer with cherry tomatoes and balsamic reduction

Xerém aromático de coentros com sardinha em escabeche | Sardine escabeche on aromatic cornmeal with coriander

Shot de ananás e hortelã, camarão panado em panko | Pineapple and mint shot with panko-crusted shrimp

Tábua de queijos, doces e bolachas | Cheese, jam and biscuit board

Seleção de bouchées | Selection of savoury bites

Rosbife fino com molho de mostarda | Thinly sliced roast beef with mustard sauce

SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenoura, pepino, beterraba, pimentos da estação, pickles e azeitonas algarvias

| Gourmet selection of lettuces, tomato, carrot, cucumber, beetroot, seasonal peppers, pickles and Algarve olives

Molhos: tártaro, cocktail, limão, vinagrete clássico e vinagrete de balsâmico | Dressings: tartar, cocktail, lemon, classic vinaigrette and balsamic vinaigrette

SOPA | SOUP

Creme de abóbora assada e coentros | Roasted pumpkin cream with coriander

PEIXE | FISH

Bacalhau à Gomes de Sá | Traditional “Gomes de sá” cod with onions and potatoes

Medalhões de salmão fresco, creme de aipo e limão | Fresh salmon medallions with celery and lemon cream

CARNE | MEAT

Sublimes de frango recheados com cheddar e molho de moscatel | Cheddar-stuffed chicken breast with muscat wine sauce

Cabrito assado no forno à padeiro | Oven-roasted goat “à padeiro” style with potatoes and garlic

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Penne cremoso com cogumelos e toque de trufa | Creamy penne with mushrooms and a hint of truffle

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz de primavera | Spring vegetable rice

Batata gratinada | Creamy potato gratin

Legumes assados | Roasted vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de noz, pudim Abade Priscos, torta de mel, petit choux de chocolate, sonhos, tronco de Natal, bolo rei, bolo

rainha, azevias de batata doce, broas castelares, filhós, saladas de frutas e fruta da época | Walnut tart, Abade

priscos pudding, traditional portuguese honey roll, chocolate cream puffs, portuguese fried dough balls, Yule log,

traditional portuguese King cake, traditional portuguese Queen cake, sweet potato turnovers, traditional almond and

honey biscuits, crispy portuguese fried pastries, fruit salad and seasonal fruit

REAL MARINA

HOTEL & SPA
OLHÃO

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET

25 DEZEMBRO · DECEMBER

REAL RESTAURANTE

€ 65,00

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

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

REAL MARINA HOTEL & SPA OLHÃO

Avenida 5 de Outubro · 8700-307 Olhão - Portugal
T (+351) 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Salada de cuscuz, com queijo feta e tomate seco | Couscous salad with feta cheese and sun-dried tomato
Chèvre, mel e frutos secos | Chèvre with honey and nuts
Tortilha de queijo da serra com presunto | Tortilla with Serra da Estrela cheese and cured ham
Melão e mozzarella | Melon and mozzarella salad
Tábua de queijos, doces e bolachas | Cheese, jam & biscuit platter
Seleção de Bouchées | Selection of mini savory bites
Camarão de Madagáscar | Madagascar shrimp

SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenoura, pepino, beterraba, pimentos da estação, pickles e azeitonas algarvias
| Gourmet selection of lettuces, tomato, carrot, cucumber, beetroot, seasonal peppers, pickles, algarve olives
Molhos: tártaro, cocktail, limão, vinagrete clássico e vinagrete de balsâmico | Dressings: tartar, cocktail, lemon, classic vinaigrette and balsamic vinaigrette

SOPA | SOUP

Creme de feijão manteiga | Butter bean cream soup

PEIXE | FISH

Bacalhau espiritual | Portuguese spiritual cod

CARNE | MEAT

Lombinho de porco com amêijoas | Tender pork loin with fresh clams
Bifinhos à portuguesa | Portuguese-style beef medallions

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Fusilli com molho de tomate caseiro e manjeriço fresco | Fusilli pasta with homemade tomato sauce and fresh basil

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz de passas | Rice with raisins
Batata às rodelas finas | Crispy thin-sliced potatoes
Legumes estufados | Stewed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo ópera, café e praliné, bolo red velvet, mousse de chocolate aveludada, sonhos, tronco de Natal, bolo rei, bolo rainha, azevias de batata doce, broas castelares, filhós e salada de frutas | Classic opera cake, coffee and praline, classic red velvet cake, velvety chocolate mousse, portuguese fried dough balls, Yule log, traditional portuguese king cake, traditional portuguese queen cake, portuguese sweet potato turnovers, portuguese almond and honey biscuits, portuguese sweet crispy pastries and fruit salads