

# NOITE DE RÉVEILLON

## JANTAR

31 DE DEZEMBRO DE 2020

### Couvert

Manteigas aromatizadas

Seleção de pães

Mousse de salmão com sementes de sésamo

Tapenade de duas azeitonas

Bolinhas crocantes de alheira

### Menu

#### CREME DE BIVALVES

aromatizado com citronela, com vieira caramelizada.

#### LAVAGANTE A VAPOR

aromatizado com óleo de trufa, salada de batata rate com mostarda antiga e rebentos de legumes e camarão envolvido em batata crocante.

#### NACO DE VEADO

com cogumelos campestres, gratinado de batata e legumes assados, molho de vinho do porto com foie gras.

### Degustação de Sobremesas

Torta tradicional de Azeitão

Crème brûlée de alfarroba

Pastelinho crocante de arroz doce

Sorbet de frutos vermelhos

### Inclui bebidas seleção Hotel Casa Palmela

Águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja de pressão, Vinhos (seleção do hotel)

## BOAS VINDAS AO NOVO ANO

### MEIA NOITE

#### 1 DE JANEIRO DE 2021

Uvas e passas

Champanhe

### Bar Aberto

Bebidas seleção do hotel

### Ceia

Caldo verde

Tabua de queijos nacionais

Preguinhos do lombo em bolo do caco

Pão com chouriço

Pasteis de nata



## PREÇO

por pessoa

PREÇO JANTAR

135,00€

crianças 3-12 anos

CRIANÇA  
50% desconto\*

\*50% desconto sobre o valor de adulto  
Crianças até 2 anos inclusive: Grátis

#### NOTAS/INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

O início do Jantar será em simultâneo para todos os hóspedes e prevê-se pelas 20h00. Em caso de atraso na chegada ao jantar, após a hora de início indicada, o cliente ficará sujeito à sequência do menu em curso. Hora de término é às 03h00 da manhã.

IVA incluído | Disponível livro de reclamações.

# New Year's Eve

DINNER

DECEMBER 31, 2020

## Couvert

Flavoured butters  
Selection of breads  
Salmon mousse with sesame seeds  
Two olives tapenade  
Crunchy sausage balls

## Menu

### BIVALVES & MOLLUSCS CREAM

flavoured with citronela and with caramelized scallop.

### STEAMED CLAWED LOBSTER

flavoured with truffle oil, potato rate salad with old mustard and vegetable sprouts and shrimp wrapped in crispy potatoes.

### STEAK OF DEER

with country mushrooms, potato gratin and roasted vegetables, Oporto wine sauce with Foie gras.

## Dessert degustation

Traditional cake of Azeitão - Torta de Azeitão  
Crème brulée of locust  
Crunchy pie of rice pudding  
Red fruits sorbet

## Includes drinks, selection Hotel Casa Palmela

Sparkling and still waters, soft drinks, draft beer,  
Wines (Hotel selection)

# WELCOME TO NEW YEAR

## MIDNIGHT

JANUARY 1, 2021

Grapes and raisins  
Champagne

## Open bar

Drinks Hotel selection

## Supper

Caldo Verde - Portuguese green broth soup  
Board of National cheese  
Tenderloin pieces in "Bolo do Caco."  
Bread with traditional Portuguese sausage "Pão com Chouriço"  
Pasteis de nata



CASA  
PALMELA  
Hotel · Arrábida

## PRICE

per person

DINNER PRICE

135,00€

CHILDREN 3-12 YEARS

CHILD

50% discount\*

\*50% discount on the adult price  
Children up to 2 years old: Free

### NOTES / ADDITIONAL INFORMATION:

Dinner will start at the same time for all guests and is expected at 20h00. In case of any late arrival for dinner, after the starting time, the guest will be subject to the sequence of the menu in progress.  
Entertainment ends at 3:00 a.m (maximum).  
VAT included | Complaints book available.

# BRUNCH DE ANO NOVO

01 DE JANEIRO DE 2021

## SALADAS

Salada de salmão, rúcula e citrinos  
Salada Caesar  
Salada de cogumelos shitakes e parmesão

## DO FORNO

Variedade de pães e tostas  
Mini croissants,  
Variedade mini viennoiserie  
Bacon crocante

## FRIOS

Tiras de choco com maionese de sépia  
Bolinhas de legumes com guacamole  
Tentáculos de polvo agridoce

\* A Pedido

## QUENTES

Creme de espargos com cogumelos  
Corvina braseada com molho de berbigão  
Naco de vitela com molho moscatel  
Penne de frango e molho de caril  
Legumes salteados

## OS OVOS\*

Ovos mexidos  
Ovos estrelados  
Ovos cozidos

## SOBREMESAS

Bolo rei  
Tronco de natal  
Azevias  
Mouse de chocolate  
Fruta laminada  
Pastéis de nata

## BEBIDAS INCLUÍDAS

Águas com e sem gás, refrigerantes, cerveja de pressão, Vinhos (seleção do hotel)



CASA  
PALMELA  
Hotel Arrábida

PREÇO

por pessoa

PREÇO BRUNCH

40,00€

crianças 3-12 anos

CRIANÇA

50% desconto\*

\*50% desconto sobre o valor de adulto  
Crianças até 2 anos inclusive: Grátis

### NOTAS/INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

O Brunch tem início às 12h00 e término às 15h00.  
Reserva obrigatória.  
IVA incluído | Disponível livro de reclamações.

# NEW YEAR'S DAY BRUNCH

JANUARY 1st, 2021

## SALADS

Salmon, arugula and citrus salad  
Caesar salad  
Shitake and parmesan salad

## BAKERY

Variety of breads and toasts  
Mini croissants,  
Variety of mini viennoiserie  
Crispy bacon

## COLD DISHES

Cuttlefish strips with sepia mayonnaise  
Vegetable balls with guacamole  
Sweet and sour octopus tentacles

\* On request

## HOT DISHES

Cream of Asparagus with Mushrooms  
Braised Corvina with cockle sauce  
Veal Loaf with Muscatel Wine Sauce  
Chicken Penne and Curry Sauce  
Sauteed vegetables

## EGGS\*

Scrambled eggs  
Fried eggs  
Boiled eggs

## DESSERTS

Bolo Rei  
Yule log Cake  
Azevias (pumpkin and almond cake)  
Chocolate mousse  
Laminated fruit  
Pastéis de Nata

**Includes drinks, selection Hotel Casa Palmela**  
Sparkling and still waters, soft drinks, draft beer,  
Wines (Hotel selection)



CASA  
PALMELA  
Hotel · Arrábida

## PRICE

per person

PRICE  
**40,00€**

CHILDREN 3-12 YEARS

CHILD  
**50% discount\***

\*50% discount on the adult price  
Children up to 2 years old: Free

### NOTES / ADDITIONAL INFORMATION:

Brunch starts at 12:00 and ends at 15:00.  
Reservation mandatory.  
VAT included | Complaints book available.