

It's beginning to look a lot like christmas

PROGRAMA ESPECIAL DE NATAL

Terça-feira, 24 de dezembro | NOITE DE CONSOADA

- 18:00-22:00 Clássicos de Natal (música ambiente)
- 18:30 Welcome Drink – Seleção exclusiva Monchique Resort;
- 19:00-22:00 Jantar da Noite de Natal
Buffet no “Mercado Culinário”;
Seleção de bebidas Monchique Resort;

Quarta-feira, 25 de dezembro | ALMOÇO DIA DE NATAL

- 10:30-12:30 Clássicos de Natal (música ambiente);
- 12:30-15:00 Almoço dia de Natal no Restaurante Serra;
Mini Buffet de Queijos e Enchidos;
Bebidas não incluídas;

Pacote Especial inclui*:

- ✓ 1 noite de alojamento – 24 Dezembro;
- ✓ Pequeno almoço buffet;
- ✓ Late Check-out;
- ✓ Dia 24 – Jantar buffet de Consoada
- ✓ Desconto de 10% Tratamentos de SPA
- ✓ Dia 25 – Check-out;

***Programa de 1 noite
para duas pessoas
Desde:**

210€*

IVA e todas as taxas legais já incluídas

**Natal
2024**

MONCHIQUE
RESORT & SPA

MONCHIQUE RESORT & SPA
T: +351 282 240 130
E: reservations@monchiqueresort.com
W: www.monchiqueresort.com

W FLAGWORLD
HOTELS

It's beginning to look a lot like christmas

BUFFET DA CONSOADA

Saladas Simples & Compostas

Seleção de Saladas Simples
Salada de Frutos do Mar
Salada de Tomate Seco com Carne Assada
Couscous com Vegetais Salteados
Salada Algarvia
Salada de Lentilhas com Atum e Frutas

Entradas

Cogumelos Recheados com Tomate e Espinafres
Camarão Cozido em Água do Atlântico
Sapateira Recheada
Tábua de Enchidos de Monchique, Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais
Presunto Curado 9 meses
Pastéis de Nata de Bacalhau

Sopas

Aveludado de Lebre
Creme de Legumes com Fio de Azeite Cru

Pratos Principais

Polvo à Lagareiro
com Puré de Batata-doce, Crumble de Broa de Milho, Tomate Cherry "Confit"
Bacalhau Cozido em Baixa Temperatura
com Crocante de Coentros e Molho de Especiarias
Lombo de Porco Preto com Cremoso de Castanha
Peito de Perú Recheado com Frutos Secos e Molho de Vinho do Porto

Acompanhamentos

Abóbora Assada com Canela
Espargos Selvagens Salteados
Arroz Árabe
Batata à Murro com Azeite e Alho
Trilogia de Legumes Assados

Sobremesas

Aletria | Arroz-doce | Pão-de-ló de Aveiro | Bolo Rei
Papos de Anjo | Tronco de Natal | Sonhos
Seleção de Queijos
Frutas Laminadas

75€/ Por Pessoa

IVA e todas as taxas legais já incluídas

It's beginning to look a lot like christmas

MENU ALMOÇO DE NATAL

ENTRADAS

Creme "Saint-Germain" com Telha de Presunto Desidratado

Ou

Vieiras em Cama de Espargos e Caviar de Limão'

DO MAR...

Braz de Lingueirão com Coentros Crocantes e Terra de Azeitona

Ou

Polvo Corado com Batata á Murro, Grelos Salteados e Azeite Virgem

DA TERRA...

"Roti" de Peru Recheado
com Farinheira da Serra de Monchique e Molho de Ameixa Seca

Ou

Lombo de Novilho
com Frutos Vermelhos Batata Rösti e Foie Gras Caramelizado

BUFFET DE DOCES NATALÍCIOS

Tronco de Natal
Sonhos de Abobora

Aletria

Bolo Rei

Bolo Rainha

Rabanadas com Ovos Moles

Tabua de Queijos Nacionais e Internacionais

Seleção de Fruta Fresca Laminada

55€/ Por Pessoa

IVA e todas as taxas legais já incluídas
