

# REAL MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

## JANTAR BUFFET DINNER BUFFET 24 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO  
WITH LIVE MUSIC

RESTAURANTE REAL

€ 72,00

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: 3 - 6 anos: 22.00€ | 7 - 12 anos: 36.00€  
Children: 3 - 6 years old: 22.00€ | 7 - 12 years old: 36.00€

\*Bebidas incluídas da seleção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja  
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

\*\*\*\*\*

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal  
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

### SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenourinha ralada, rodela de pepino, beterraba ralada, pimentos da estação, pickles, azeitonas algarvias | Gourmet selection of lettuces, tomato, grated carrot, cucumber slices, shredded beetroot, seasonal peppers, pickles, olives from the Algarve  
Seleção de molhos: tártaro, cocktail, gomos de limão, vinagrete clássico, vinagrete de balsâmico | Sauce selection: tartar, cocktail, lemon wedges, classic vinaigrette, balsamic vinaigrette  
Salada de grão com lascas de bacalhau | Chickpea salads with cod chips  
Niçoise de atum e albacora | Yellowfin tuna niçoise salad  
Salada de frutos do mar | Seafood salad  
"Moules" gratinados | "Moules au gratin"  
Salada de frango com molho de iogurte | Chicken salad with yogurt dressing

### ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos Real | Selection of cheeses Real  
Seleção de Bouchées | Mini Savory Bites  
Tiborna com figo mel e presunto do Alentejo | Bruschetta with honey figs and "Alentejo" salted ham

### SOPA | SOUP

Velouté de feijão branco com tomate concassé | White bean velouté with tomato concassé

### MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Lasanha | Lasagna

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Bacalhau com espinafres e broa de milho | Cod with spinach and cornbread  
Polvo à lagareiro | Octopus portuguese style "à lagareiro"  
Confit de pato com cuscuz de beringela e redução de Moscatel | Duck confit with eggplant couscous and Muscat reduction  
Cabrito assado à antiga com batatas e ervas | Old-fashioned roast kid goat with potatoes and herbs

### ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz aromático com sultanas | Aromatic rice with raisins  
Batata à Padeiro | Roasted potatoes  
Legumes salteados | Sautéed vegetables

### SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de amêndoa, Toucinho do céu, pudim de ovos, folhados de D. Rodrigo, sonhos, Tronco de Natal, Bolo Rei, Bolo Rainha, azevias de batata doce, broas castelares, filhós, salada de frutas, fruta da época | Almond pie, portuguese almond and egg yolk cake, egg pudding, D. Rodrigo puff pastries, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad and assorted fruit

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio  
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.

# REAL MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

## ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET 25 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO  
WITH LIVE MUSIC

RESTAURANTE REAL

€ 72,00

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

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

Crianças: 3 - 6 anos: 22.00€ | 7 - 12 anos: 36.00€  
Children: 3 - 6 years old: 22.00€ | 7 - 12 years old: 36.00€

\*Bebidas incluídas da seleção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja  
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

\*\*\*\*\*

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal  
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

### SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenourinha ralada, rodela de pepino, beterraba ralada, pimentos da estação, pickles, azeitonas algarvias | Gourmet selection of lettuces, tomato, grated carrot, cucumber slices, shredded beetroot, seasonal peppers, pickles, olives from the Algarve

Seleção de molhos: tártaro, cocktail, gomos de limão, vinagrete clássico, vinagrete de balsâmico |

Sauce selection: tartar, cocktail, lemon wedges, classic vinaigrette, balsamic vinaigrette

Salada de choco assado com pepino | Roasted cuttlefish and cucumber salad

Salada de batata com cebolinhas e bacon crocante | Potato salad with chives and crispy bacon  
Espetadilha de mozzarella com tomate cherry e redução de balsâmico | Mozzarella kebabs with cherry tomatoes and balsamic reduction

Salada de ervilhas com salmão fumado e rebentos de soja | Pea salad with smoked salmon and soy sprouts

Shot de ananás e hortelã com camarão salteado | Pineapple and mint shot with sautéed shrimp

### ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos Real | Selection of cheeses Real

Seleção de Bouchées | Mini savory bites

Carpaccio de novilho com molho pesto | Beef carpaccio with pesto sauce

### SOPA | SOUP

Caldo verde com chouriço assado | Traditional green cabbage broth with roasted chorizo

### MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Farfalle com molho de cogumelos | Farfalle with mushroom sauce

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Bacalhau confitado meia cura com puré de grão | Confit cod with mashed chickpeas

Nacos de salmão corado, molho de tomate cherry e amêijoia | Salmon steaks with cherry tomato sauce and clams

Sublime de frango com crumble de morcela e molho Vinho Madeira | Sublime chicken topped with black pudding crumble and served with Madeira Wine sauce

Estufado de Borrego | Lamb stew

### ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz aromático com cenoura | Aromatic rice with carrots

Batata à Padeiro | Roasted potatoes

Legumes assados | Roasted vegetables

### SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de Natas, Floresta negra, pudim de café, mousse de chocolate com flor de sal, sonhos, tronco de Natal, Bolo Rei, Bolo Rainha, azevias de batata-doce, broas castelares, filhós, salada de frutas e fruta da época | Portuguese cream tart, Black forest cake, coffee pudding, chocolate mousse with fleur de sel, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad and seasonal fruit

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio  
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.

# REAL MARINA

HOTEL & SPA  
OLHÃO

## JANTAR BUFFET DINNER BUFFET 25 DEZEMBRO · DECEMBER

COM MÚSICA AO VIVO  
WITH LIVE MUSIC

RESTAURANTE REAL

€ 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: 3 – 6 anos: 16.25€ | 7 – 12 anos: 32.50€  
Children: 3 – 6 years old: 16.25€ | 7 - 12 years old: 32.50€

\*Bebidas incluídas da seleção do Real Marina Hotel & Spa: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes e cerveja  
Drinks included from Real Marina Hotel & Spa selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks and beer

REAL MARINA HOTEL & SPA

\*\*\*\*\*

Av. 5 de Outubro - 8700-307 Olhão - Portugal  
T [+351] 289 091 300 | E rmo@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

### SALADAS | SALADS

Seleção gourmet de alfaces, tomate, cenourinha ralada, rodela de pepino, beterraba ralada, pimentos da estação, pickles, azeitonas algarvias | Gourmet selection of lettuces, tomato, grated carrot, cucumber slices, shredded beetroot, seasonal peppers, pickles, olives from the Algarve  
Seleção de molhos: tártaro, cocktail, gomos de limão, vinagrete clássico, vinagrete de balsâmico | Sauce selection: tartar, cocktail, lemon wedges, classic vinaigrette, balsamic vinaigrette  
Salada de Lulas com Rebentos de Soja | Squid salad with soy sprouts  
Chèvre, mel e frutos secos | Chèvre, honey and nuts  
Salada de mexilhão à algarvia | Algarve mussel salad  
Salada grega com queijo feta e azeitonas pretas | Greek salad with feta cheese and black olives

### ENTRADAS | STARTERS

Seleção de queijos Real | Selection of cheeses Real  
Seleção de Bouchées | Mini savory bites  
Camarão de Madagáscar | Madagascar shrimp

### SOPA | SOUP

Creme de alho-francês com crumble de amêndoa torrada | Leek creamy soup with toasted almond crumble

### MASSA VEGETARIANA | VEGETARIAN PASTA

Penne com legumes e tomate cherry | Penne with vegetables and cherry tomatoes

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Bacalhau Espiritual | Portuguese spiritual cod  
Barriga de leitão crocante com molho de vinho do Porto | Crispy suckling pig belly with Port wine sauce  
Bifinhos à Portuguesa | Portuguese style steaks

### ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Pilaf de arroz aromático | Aromatic rice pilaf  
Batata nova salteada | Sautéed new potatoes  
Legumes estufados | Stewed vegetables

### SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de bolacha, torta de amêndoa, bolo Red Velvet, mousse de iogurte com chocolate branco e framboesa, sonhos, tronco de Natal, Bolo Rei, Bolo Rainha, azevias de batata-doce, broas castelares, filhós, salada de frutas | Portuguese cookie cake, almond sponge cake roll, Red Velvet cake, yogurt mousse with white chocolate and raspberry, selection of traditional Christmas desserts and pastries, fruit salad

NOTA: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio  
NOTE: Menus subject to ingredient changes without notice.