

2026

Ceia de Natal

Christmas Eve menu

Entrada . Starter

Vichyssoise de alho-francês assado, focaccia com ervas
Roasted leek Vichyssoise, herb focaccia

Pratos principais . Main Courses

Lombo de bacalhau fresco confitado com pil-pil e legumes da época
Confit fresh cod loin with pil-pil sauce and seasonal vegetables

Naco de novilho à Rossini
Rossini-style beef tenderloin

Risoto de beterraba com lascas de queijo da ilha
Beetroot risotto with shavings of São Jorge Portuguese cheese

Sobremesas . Desserts

Mesa de doces típicos de Natal & pastelaria sortida
Table of traditional Christmas sweets & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas
Sliced fresh fruit & fruit salad

Prato de queijos & compota
Cheese platter & jam

Modalidades disponíveis . Available options

Opção de 1 prato principal . *option with 1 main course*: 35,00 €
Opção de 2 pratos principais . *option with 2 main course*: 38,50 €

CONDIÇÕES GERAIS General conditions

Jantar . *dinner*: 24.12.2026
Horário . *time*: 19:00h - 21:30h
Serviço à mesa . *table service*
(Nota: o serviço poderá ser alterado para buffet, mantendo a oferta apresentada)
(*Note: service may be changed to buffet format, while maintaining the same menu offer*)
(Bebidas não incluídas . *beverages not included*)
Mediante reserva prévia . *upon reservation*
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissippohotels.com
+351 967 668 110

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the applicable legal rate

2026

Buffet de Natal

Christmas Day Buffet

Entrada . Starter

Creme de castanhas e cogumelos
Chestnut and mushroom velouté

Pratos principais . Main Courses

Bacalhau fresco com batata Vitelotte confitada
Fresh cod with confit Vitelotte potatoes

Ossobuco com molho romesco e tomate-cereja
Ossobuco veal shank with romesco sauce and cherry tomatoes

Gnocchi trufado com ervas
Truffled gnocchi with herbs

Mini-espetadas de porco ibérico com chimichurri
Mini Iberian pork skewers with chimichurri

Frios . Selection of cold dishes

Seleção de saladas simples & compostas
Selection of simple and composed salads

Leitão assado de Negrais
Roast suckling pig from Negrais

Tábua de queijos & charcutaria
Cheese and charcuterie board

Sobremesas . Desserts

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida
Traditional Christmas sweets & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas
Sliced fresh fruit & fruit salad

CONDIÇÕES GERAIS General conditions

Almoço . lunch: 25.12.2026

Horário . time: 13:00h - 16:00h

Preço por pessoa . price per person: 35,00 €
(Bebidas não incluídas . beverages not included)

Serviço buffet . buffet service

Mediante reserva prévia . upon reservation

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the applicable legal rate

2026

Gala Dinner Réveillon

Réveillon Gala Dinner

Entrada . Starter

Terrina de foie gras caramelizado com fava-tonka e brioche tostado
Caramelised foie gras terrine with tonka bean and toasted brioche

Prato de peixe . Fish main Course

Lascas de garoupa braseadas com citrinos, legumes confitados e caldo de ervas
Seared grouper fillets with citrus, confit vegetables and herb broth

Pausa de sabores — infusão de hibiscos e menta
Flavour interlude — hibiscus and mint infusion

Prato de carne . Meat main Course

Tornedó com puré de cogumelos assados, cebola roxa e batata Ratte
Tournedos with roasted mushroom purée, red onion and Ratte potatoes

Sobremesa . Dessert

Aveludado de caramelo salgado, creme de café e crocante de baunilha
Salted caramel velouté, coffee cream and vanilla crumble

Pairing de vinhos . Wine pairing

Adega Mayor Reserva Branco . *Reserve white wine*
Adega Mayor Reserva Tinto . *Reserve red wine*
Danúbio Bruto espumante . *Brut sparkling wine*

CONDIÇÕES GERAIS General conditions

Jantar . *dinner*: 31.12.2026
Horário . *time*: 19:30h - 23:00h
Preço por pessoa . *price per person*: 87,50 €
(Bebidas incluídas . *beverages included*)
(vinhos do *pairing*, águas, *soft drinks* e café)
(*wine pairing*, water, *soft drinks*, and coffee)
Serviço à mesa . *table service* - set menu
Mediante reserva prévia . *upon reservation*
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . *contacts*

beatriz.reu@olissippohotels.com
+351 967 668 110

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the applicable legal rate



2027

Buffet de Ana Nava

New Year's Day Buffet

Entrada . Starter

Caldo de bacalhau e coentros
Cod broth with coriander

Pratos principais . Main Courses

Líro com molho de algas e citrinos
Meagre with seaweed and citrus sauce

Novilho braseado BT (12 h) com molho de vinho tinto
Slow-braised beef (BT, 12 hours) with red wine sauce

Gnocchi com espinafres, trufa e castanhas
Gnocchi with spinach, truffle and chestnuts

Tiras de porco ibérico grelhadas com pimentos Padrón e flor de sal
Grilled Iberian pork strips with Padrón peppers and fleur de sel

Frios . Selection of cold dishes

Seleção de saladas simples & compostas
Selection of simple and composed salads

Leitão assado de Negrais
Roast suckling pig from "Negrais"

Combinado de marisco
Seafood platter

Tábua de queijos & charcutaria
Cheese and charcuterie board

Sobremesas . Desserts

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida
Traditional Christmas sweets & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas
Sliced fresh fruit & fruit salad

CONDIÇÕES GERAIS General conditions

Almoço . lunch: 01.01.2027
Horário . time: 13:00h - 16:00h
Preço por pessoa . price per person: 37,00 €
(Bebidas não incluídas . beverages not included)
Serviço buffet . buffet service
Mediante reserva prévia . upon reservation
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissippohotels.com
+351 967 668 110

IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the applicable legal rate