

REAL PALÁCIO

HOTEL
LISBOA

JANTAR BUFFET DINNER BUFFET 24 DEZEMBRO · DECEMBER

REAL COZINHA RESTAURANTE

€ 70,00

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 seleção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e Vinho do Porto.
Drinks included from our Hotels selection: White and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and Porto Wine.

REAL PALÁCIO HOTEL

Rua Tomás Ribeiro 115 - 1050-228 Lisboa - Portugal
T (+351) 213 199 500 | E mafalda.torres@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais, azeite e manteiga | Variety of regional breads, olive oil, and butter

Casco de sapateira recheada | Stuffed crab shell

Tábua de queijos nacionais e internacionais | Selection of national and international cheeses

Rosbife de novilho com mostarda antiga e queijo roquefort | Roast beef with old-fashioned mustard and Roquefort cheese

Seleção de salgadinhos | Selection of savory snacks

Seleção de alfaces, tomate, milho, beterraba, cenoura ralada, pepino | Mixed lettuce, tomato, corn, beetroot, grated carrot, cucumber

Molho vinagrete com balsâmico, molho de iogurte, molho cocktail | Balsamic vinaigrette, yogurt dressing, cocktail sauce

Azeitonas marinadas com citrinos | Citrus-marinated olives

SALADAS | SALADS

Salada de ovas de bacalhau com pimentos | Cod roe salad with peppers

Salada de rúcula com pera bêbeda e queijo cabra | Rocket salad with poached pear and goat cheese

Requeijão com compota de abóbora e nozes caramelizadas | Cottage cheese with pumpkin jam and caramelized walnuts

Salada niçoise de atum com ovos de codorniz | Niçoise tuna salad with quail eggs

SOPA | SOUP

Caldo verde de batata doce | Portuguese green cabbage soup

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Gnocchis de batata com pesto de tomate seco, avelãs e burrata | Potato gnocchi with sun-dried tomato pesto, hazelnuts, and burrata

Lombo de bacalhau dourado com broa de milho | Golden cod loin with cornbread crust

Peru assado a baixa temperatura com alecrim, alperces e castanhas | Slow-roasted turkey with rosemary, apricots, and chestnuts

Arroz de forno com frutos secos | Baked rice with dried fruits

Batata brava com paprika fumada | Crispy potatoes with smoked paprika

Legumes salteados | Sautéed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Rainha | Traditional Christmas cake

Sonhos | Fried dough pastries

Rabanadas | French toast

Coscorões | Fried dough crisps

Tronco de Natal | Christmas yule log

Pudim abade de Priscos com crocante de presunto | Bacon pudding with crispy prosciutto

Arroz doce | Rice pudding

Trouxas de ovos com abacaxi e poejo | Egg yolk pastries with pineapple and pennyroyal

Panacotta de iogurte e morango | Yogurt and strawberry panna cotta

Tartelete de maçã com crumble de canela | Apple tartlet with cinnamon crumble

Torta de Laranja | Orange roll

Mousse de chocolate com crocante de cacau e flor de sal | Chocolate mousse with cocoa crunch and fleur de sel

Bolo de Natal | Christmas cake

Fruta fresca laminada | Freshly sliced fruit

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.

Note: Menu subject to ingredient changes without prior notice.

REAL PALÁCIO

HOTEL
LISBOA

ALMOÇO BUFFET BUFFET LUNCH 25 DEZEMBRO · DECEMBER

REAL COZINHA RESTAURANTE

€ 65,00

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

O almoço será servido das 13:00 às 15:30.
Lunch will be served from 1:00 pm to 3:30 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 seleção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e Vinho do Porto.
Drinks included from our Hotels selection: White and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and Porto Wine.

REAL PALÁCIO HOTEL

Rua Tomás Ribeiro 115 - 1050-228 Lisboa - Portugal
T (+351) 213 199 500 | E mafalda.tomes@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais, azeite e manteiga | Variety of regional breads, olive oil, and butter
Camarão cozido sobre gelo | Boiled shrimp over ice
Tábua de presunto com meloa cantaloupe | Smoked ham and cantaloupe melon board
Leitão assado com molho de pimenta preta e laranja | Roasted suckling pig with black pepper and orange sauce
Seleção de salgadinhos | Selection of savory snacks

SALADAS | SALADS

Seleção de alfaces, tomate, milho, beterraba, cenoura ralada, pepino | Selection of lettuce, tomato, corn, beetroot, grated carrot, cucumber
Molho vinagrete com balsâmico, molho de iogurte, molho cocktail | Balsamic vinaigrette, yogurt sauce, cocktail sauce
Azeitonas marinadas com citrinos | Olives marinated with citrus
Salada de polvo com batata assada e coentros | Octopus salad with roasted potatoes and coriander
Salada de bulgur com legumes assados e lascas de coco | Bulgur salad with roasted vegetables and chipped coconut flakes
Salada de tomate cereja e queijo fresco com pesto | Cherry tomato and fresh cheese salad with pesto
Salada de grão com desfeita de bacalhau | Chickpea salad with cod fillet

SOPA | SOUP

Creme de abóbora assada com requeijão | Roasted pumpkin cream soup with cottage cheese

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Linguini nero com camarão, tomate cereja e coentros | Nero linguini with shrimp, cherry tomatoe and coriander
Filete de robalo com aromas à bulhão pato | Sea bass fillet
Cabrito assado com especiarias e tomilho | Roasted goat with spices and thyme
Arroz de açafraão e especiarias | Saffron and spice rice
Batata no forno com tomilho | Baked potatoes with thyme
Grelas salteados com alho | Sautéed greens with garlic

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Rei | Traditional Christmas cake
Sonhos | Fried dough pastries
Rabanadas | French toast
Coscorões | Fried dough crisps
Tronco de Natal | Christmas yule log
Pudim abade de Priscos com crocante de presunto | Bacon pudding with crispy prosciutto
Arroz doce | Rice pudding
Troupas de ovos com abacaxi e poejo | Egg yolk pastries with pineapple and pennyroyal
Panacotta de iogurte e morango | Yogurt and strawberry panna cotta
Tartelete de maçã com crumble de canela | Apple tartlet with cinnamon crumble
Torta de Laranja | Orange roll
Mousse de chocolate com crocante de cacau e flor de sal | Chocolate mousse with cocoa crunch and fleur de sel
Bolo de Natal | Christmas cake
Fruta fresca laminada | Freshly sliced fruit

Nota: Menus sujeitos a alterações de ingredientes sem aviso prévio.

Note: Menu subject to ingredient changes without prior notice.