Réveillon

2027

BRUNCH **1 JANEIRO**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

12H00 - 16H00

Seleção de pães, croissants
Iogurtes, queijo fresco, queijo fatiado, fiambre de porco e peru
Overnight oats

Verrines de fruta

Salmão fumado
Presunto fatiado

Mescla de alface, tomate, pepino
Espargos com presunto
Rúcula com laranja e nozes
Lombo de porco assado com maionese de alho e frutos secos
Azeitonas pretas com azeite e orégãos
Couscous com pepino, tomate seco e salsa

FRESCOS DO MAR
Sapateira recheada
Mexilhão com pimentos
Camarão ao natural

FRITOS
Pasteis de bacalhau, empadas de galinha, croquetes, chamuscas, bolinhas de alheira

PRINCIPAIS
Creme de Marisco com croutons
Rolinhos de linguado com camarão e molho de espumante
Tornedó da vazia enrolado em bacon e molho de vinho do Porto
Brócolos e cenoura ao vapor
Arroz de passas
Penne com molho de pesto e tomate seco

Ovos estrelados e bacon

SOBREMESA
Filhoses, Bolo-Rei, Bolo-Rainha, pastéis de nata,
arroz-doce, tarte de chocolate com frutos vermelhos

Bebidas quentes, sumo natural de ananás, limonada de maracujá, espumante, vinhos seleção sommelier, água

50% DESCONTO
CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS

52,00€ ADULTO

GRÁTIS
CRIANÇAS ATÉ AOS 3 ANOS

Preços com IVA Incluído.

Reservas confirmadas com 50% pré-pagamento. Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HAL** **@hotelacoreslisboa**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

New Year's Eve

2027

BRUNCH **JANUARY 1**

Basáltico

RESTAURANT & GARDEN TERRACE

NOON TO 4 PM

Selection of breads and croissants
Yogurts, fresh cheese, sliced cheese, deli sliced ham and turkey
Overnight oats

Fruits Verrines

Smoked salmon
Sliced presunto

Spring mix, tomato, cucumber
Asparagus with presunto
Arugula with orange and walnuts
Roast pork loin with garlic mayonnaise and nuts
Black olives with olive oil and oregano
Couscous with cucumber, sundried tomatoes, and parsley

FRESH FROM THE SEA
Stuffed crab
Mussels with peppers
Chilled shrimp

FRIED SAVORY BITES
Cod fritters, mini chicken pies, croquettes, samosas, breaded sausage bites

MAIN COURSES
Seafood soup with croutons
Sole rolls with shrimp and sparkling wine sauce
Bacon-wrapped beef tenderloin tournedos with Port wine sauce
Steamed broccoli and carrots
Rice with raisins
Penne with pesto sauce and sundried tomatoes

Fried eggs and bacon

DESSERT
Filhoses (traditional Portuguese fritters), Bolo-Rei (Portuguese king cake),
Bolo-Rainha (Portuguese queen cake), pastéis de nata (custard cakes),
rice pudding, chocolate pie with red berries

Hot beverages, fresh pineapple juice, passion fruit lemonade, sparkling wine, Sommelier's wine selection, bottled water

50% DISCOUNT
CHILDREN AGE 4 – 12

52,00€ ADULT

FREE
CHILDREN UNDER 3

VAT Included.

Reservations confirmed with 50% pre-payment. For reservations or additional information, please contact the hotel.

HOTEL AÇORES LISBOA T: +351 217 222 920 | hal@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HAL** **@hotelacoreslisboa**

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption, andremoving displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.