
PESTANA
HOTELS & RESORTS
2026
2027
ONE MIDNIGHT
endless
memories

PESTANA
ALVOR PRAIA
PREMIUM
BEACH & GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

ESTAÇÕES AO VIVO

Presunto com geleia de marmelo e queijo Manchego.
Gravlax curado em casa com beterraba em blinis de batata e caviar
Foie gras em brioche com compota de figo
Ovos de codorniz com óleo de trufa

ENTRADAS FRIAS

Cocktail de lagosta com caviar e fruta exótica
Sapateira recheada e ao natural
Seleção de peixe fumado e carpaccio de polvo
Bulgur, salmão fumado e salada de manga
Salada de beterraba, maçã e iogurte grego
Rosbife com espargos e uvas frescas
Lombo de porco recheado com figos
Ceviche de robalo e vieira com leche de tigre e coentros.
Seleção de saladas simples e verduras locais
Seleção de queijos europeus e locais

ENTRADAS

Croquetes caseiros de frango
Tempura da cauda de lagostim
Vieiras Rockefeller
Rissóis de cogumelos selvagens com trufa

SHOW COOKING

Amêijoas "Bulhão Pato"
Lombo de Boi Wellington

Feliz ano novo!

PESTANA
ALVOR PRAIA
PREMIUM
BEACH & GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

PRATOS PRINCIPAIS

Velouté de bacalhau com croutons de pão de milho
Creme de lentilhas com trufa e amêndoa
Carré de borrego assado com crosta de pistácio e molho de jeropiga
Tamboril assado com limão, alecrim e limoncello
Lombo de garoupa com molho de marisco
Peito de peru glaceado com couves-de-bruxelas e castanhas
Cabrito assado com batatas boulanger, marmelo e ragout de castanha
Tortelli Caprese com tomate confit, mozzarella de búfala e manjericão
Acompanhamentos: arroz com frutos secos, legumes salteados, batatas assadas com tomilho, linguini de feijão verde

SOBREMESAS

Arroz-doce de laranja com merengue
Mini verrines de tiramisu
Crème brûlée de lavanda
Pudim Abade de Priscos
Tarte tradicional de figo
Sinfonia do chocolate
Variedade de fruta fresca, frutos vermelhos e petit fours
Mille-feuille de Baunilha e Morango
Gâteau da Floresta Negra
Paris-Brest com creme praliné
Mini tartes de limão

CEIA

Caldo Verde com chouriço e pão de milho
Bifanas de porco com alho e manteiga em mini baguete
Sanduíches de bife com compota de cebola roxa em bolo do caco
Crepes de legumes e chamuças
Leitão assado com marinada de laranja e pimenta
Polvo com batata-doce
Mini quiches de espinafres e ricotta
Variedade de fruta fresca, frutos vermelhos e petit fours
Tartes de creme português com canela
Macarons franceses variados

Feliz ano novo!


PESTANA
HOTELS & RESORTS
2026
2027
ONE MIDNIGHT
endless
memories

PESTANA
ALVOR PRAIA
PREMIUM
BEACH & GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

LIVE STATIONS

Hand-carved cured Ham with quince jelly and Manchego cheese.
House-cured gravlax with beetroot on potato blinis and caviar
Foie gras on brioche with fig jam
Quail eggs with truffle oil

COLD SELECTION

Lobster cocktail with sturgeon caviar and exotic fruit
Stuffed crab and spider crab
Smoked fish selection and octopus carpaccio
Bulgur, smoked salmon and mango salad
Beetroot, apple and greek yogurt salad
Roast beef with asparagus and fresh grapes
Pork loin stuffed with figs
Sea bass and scallop ceviche with leche de tigre and cilantro.
Selection of simple salads and local greens
Selection of european and local cheeses

HOT STARTERS

Homemade chicken croquettes
Langoustine tail tempura
Scallops Rockefeller
Wild mushroom rissois with truffle

SHOW COOKING

Clams “Bulhão Pato”
Beef Wellington

Feliz ano novo!

PESTANA
ALVOR PRAIA
PREMIUM
BEACH & GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



CHAFING DISHES

Cod velouté with cornbread croutons
Lentil cream with truffle and almond
Rack of roasted lamb with pistachio crust and jeropiga sauce
Roasted monkfish with lemon, rosemary and limoncello
Grouper loin with seafood sauce
Turkey breast honey glassed with brussels sprouts and chestnuts
Roast kid with boulangère potatoes, quince and chestnut ragout
Tortelli Caprese with confit tomato, buffalo mozzarella and basil
Sides: rice with dried fruits, sautéed vegetables, roasted baby potatoes with thyme green bean linguini

DESSERTS

Orange rice pudding with meringue
Mini tiramisu verrines
Lavender crème brûlée
Abade de Priscos pudding
Traditional fig tart
Chocolate symphony
Fresh fruit assortment, red berries & petit fours
Vanilla & Strawberry mille-feuille
Black Forest gâteau
Paris-Brest with praline cream
Mini lemon tartlets

SUPPER

Caldo Verde with chorizo and cornbread
Garlic-butter pork sandwiches in mini baguette
Steak sandwiches with red onion jam on bolo do caco
Vegetable crepes and samosas
Roast suckling pig with orange and peppercorn marinade
Octopus with sweet potato
Spinach and ricotta mini quiches
Fresh fruit assortment, red berries & petit fours
Portuguese custard tarts with cinnamon
Assorted French macarons

Feliz ano novo!