Hotels & Resorts

PESTANA
HOTELS & RESORTS

Where CHRISTMAS Feels Like HOME



MENUS
24/12/2026

Feliz Natal | *Merry Christmas* — 2026

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

ENTRADAS | **STARTERS** | *VORSPEISEN*

Picado de atum, doce batata, vinagrete balsâmico e cebolinho

Tuna tartare, sweet potato, balsamic vinaigrette and chives

Thunfisch-Tatar mit Süßkartoffel, Balsamico-Vinaigrette und Schnittlauch

PEIXE | **FISH** | *FISCH*

Lombo de Bacalhau de cura portuguesa com telha de alheira, puré de batata-doce assada, e vinagrete de azeite virgem

Portuguese cured cod loin with a garlic crust, roasted sweet potato purée and extra virgin olive oil vinaigrette

Portugiesisches Stockfisch-Filet mit Knoblauchkruste, geröstetem Süßkartoffelpüree und Vinaigrette aus nativem Olivenöl extra

LIMPA PALATO| **PALATE CLEANSER** | *GAUMENREINIGER*

Frio de tangerina com vodka e pingo balsâmico

Tangerine sorbet with vodka and a touch of balsamic vinegar

Mandarinen-Sorbet mit Wodka und einem Hauch von Balsamico

CARNE | **MEAT** | *FLEISCH*

Peito de peru cheio de castanha, cuscus de abobora e noz

Turkey breast stuffed with chestnuts, pumpkin and walnut couscous

Putenbrust, gefüllt mit Kastanien, dazu Kürbis-Walnuss-Couscous

SOBREMESA | **DESSERT** | *NACHSPEISE*

Mousse de maracujá com crocante invertido

Passion fruit mousse with crunchy crumble

Passionsfruchtmousse mit knusprigem Crumble

Café e bolo de rei tostado

Coffee and toasted Christmas cake (Bolo Rei)

Kaffee und gerösteter Weihnachtskuchen (Bolo Rei)

PESTANA
HOTELS & RESORTS

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

VEGETARIANO E GLUTEN FREE| VEGETARIAN AND GLUTEN FREE| VEGETARISCHES UND GLUTENFREI

ENTRADAS | **STARTERS** | *VORSPEISEN*

Tofu em cubos sobre beringela grelhada, perolas de corguete e crocante de alho francês

Diced tofu on grilled aubergine, courgette pearls and crispy leek

Tofuwürfel auf gegrillter Aubergine, Zucchiniperlen und knusprigem Lauch

PRATO PRINCIPAL 1 | **MAIN COURSE 1**| *HAUPTGERICHT 1*

Risotto de beterraba fumada com gengibre sobre uma tortilha de milho doce

Smoked beetroot and ginger risotto served on a sweet corn tortilla

Geräuchertes Rote-Bete-Ingwer-Risotto auf einer Süßmais-Tortilla

LIMPA PALATO| **PALATE CLEANSER** | *GAUMENREINIGER*

Frio de champanhe com vinho Madeira

Champagne sorbet with Madeira wine

Champagner-Sorbet mit Madeirawein

PRATO PRINCIPAL 2 | **MAIN COURSE 2**| *HAUPTGERICHT 2*

Salsicha de soja dourada em azeite de alecrim, ratatuille de assados, cogumelo grande e salada de espargos verdes, molho em aroma de trufa

Golden soy sausage with rosemary-infused olive oil, roasted vegetable ratatouille, large mushroom and green asparagus salad, truffle-flavoured sauce

Goldbraun gebratene Sojawurst in Rosmarin-Olivenöl, Ratatouille aus geröstetem Gemüse, großer Pilz und grüner Spargelsalat, Sauce mit Trüffelaroma

SOBREMESA | **DESSERT** | *NACHSPEISE*

Burnoise de abacaxi assado em aroma de canela e aniz

Roasted pineapple brunoise scented with cinnamon and anise

Brunoise von im Aroma von Zimt und Anis gerösteter Ananas

Café e Crackers

Coffee and Crackers

Kaffee und Cracker

PESTANA
HOTELS & RESORTS

Where CHRISTMAS Tastes Like HOME

MENU DE CRIANÇAS | KIDS MENU | KINDERMENÜ

SOPA | SOUP | SUPPE

Crème de legumes com pérolas de ervilhas

Vegetables cream with green peas pearls

Gemüsecremesuppe mit Erbsenperlen

PEIXE | FISH | FISCH

Douradinho de peixe, puré de batata e vegetais

Breaded fish fillet with mashed potatoes and vegetables

Knuspriges Fischfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse

CARNE | MEAT | FLEISCH

Hamburger de novilho com palitos de batata frita

Beef hamburger with French fries

Rindfleisch-Burger mit Pommes frites

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

Schokoladenmousse

PESTANA
HOTELS & RESORTS