



ESTE NATAL, A SUA CARTA
TEM UM NOVO DESTINO:

*THIS CHRISTMAS, YOUR LETTER
HAS A NEW DESTINATION:*

Pestana Hotel Group

24 de dezembro

December, 24th

PESTANA PALÁCIO DO FREIXO

fo.palaciodefreiro@pestana.com


PESTANA
COLLECTION HOTELS

*This Christmas,
my wish is to stay
at Pestana*



MENU DE NATAL

CHRISTMAS MENU

BUFFET DE NATAL

19h30-22h30

7:30 PM-10:30 PM

SALADAS SIMPLES

SALADS

Alface – Tomate – Cenoura – Couve Roxa – Pepino – Beterraba

Lettuce – Tomato – Carrot – Red Cabbage – Cucumber – Beetroot

SALADAS COMPOSTAS

COMPOSED SALADS

Polvo à Portuguesa

Portuguese-Style Octopus

Bacalhau com Grão

Codfish with Chickpeas

Rosbife com Rúcula e Mostarda Antiga

Roast Beef with Arugula and Wholegrain Mustard

Queijo feta, Pimentos, Pepino, Tomate, Azeitona e Orégãos

Feta Cheese, Bell Peppers, Cucumber, Tomato, Olives, and Oregano

Frango, Bacon, Alface Iceberg, Parmesão, Croutons e Molho César

Chicken, Bacon, Iceberg Lettuce, Parmesan, Croutons, and Caesar Dressing

Espinafres, Maçã Fuji e Nozes

Spinach, Fuji Apple, and Walnuts





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

MARISCOS

SEAFOOD

Camarão Cozido

Boiled Prawns

Mexilhão Meia Casca

Half-shell Mussels

Sapateira Recheada

Stuffed Brown Crab

Ostras

Oysters

PEIXES FUMADOS

SMOKED FISH

Salmão, Atum e Espadarte

Salmon, Tuna, and Swordfish

CHARCUTARIA

CHARCUTERIE

Salpicão de Quiaios

Quiaios "Salpicão" Smoked Sausage

Presunto Porco Preto

Iberian Black Pork Ham

Paiola

"Paiola" Cured Pork Sausage

Cecina Maturada

Matured Cecina (Cured Beef)

Mortadela com Azeitona

Olive Mortadella

Chouriço, Morcela e Alheira Assados, Azeitonas Marinadas

Roasted Chouriço, Blood Sausage and "Alheira", Marinated Olives





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

SALGADOS

SAVOURY PUFF PASTRIES

Rissol de Berbigão

Cockle "Rissol" - Deep-Fried Turnover

Rissol de Frango e Azeitona

Chicken and Olive "Rissol"

Pastel de Bacalhau

Salted codfish

Empada de Legumes

Vegetable Puff Pie

Esfera Alheira

Smoked Poultry Sausage Sphere

Bola de Carnes

Traditional Meat Bread

ESPECIALIDADES QUENTES

HOT SPECIALTIES

Creme de Abóbora Assada, Creme Fraîche e Cebolinho

Roasted Pumpkin Cream, Crème Fraîche, and Chives

Lombo Bacalhau Cozido com Todos, Azeite de Alho e Alecrim

Salt Cod Loin with Traditional Boiled Vegetables, Garlic and Rosemary Olive Oil

Cherne Assado, Molho à Provençal

Roast Grouper, Provençal Sauce

Vitela em Vinho Tinto, Esmagada de Batata e Legumes

Veal Braised in Red Wine, Mashed Potato and Vegetables

Perú Recheado, Alheira e Frutos Secos, Molho do Assado

Roast Turkey Stuffed with "Alheira" and Nuts, Gravy

Tofu Lascado, Broa e Grelos

Flaked Tofu, Cornbread and Turnip Greens





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

DOCES DE NATAL CHRISTMAS SWEETS

Leite Creme Queimado *Caramelised Crème Brûlée*

Rabanadas em Vinho do Porto *French Toast with Port Wine*

Sonhos com Calda de Citrinos *Citrus Syrup Fritters*

Bolo Rei *Portuguese Christmas Cake with Candied Fruit and Nuts*

Bolo Rainha *Portuguese Christmas Cake with Nuts and Citrus Zest*

Pudim Abade de Priscos *Caramelised Egg Pudding*

Formigos *Honey and Dried Fruit Bread Pudding*

Mousse de Chocolate *Chocolate Mousse*

Papos de Anjo *Egg Volk Sponge, Syruped*

Toucinho do Céu *Almond and Egg Volk Cake*

Troco de Natal *Christmas Log Cake*

Aletria *Portuguese Vermicelli Pudding*

Pão de Ló de Ovos Moles *Portuguese Sponge Cake with Soft Egg Filling*

Torta de Laranja *Orange Roll Cake*





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT

Abacaxi, Melão, Laranja, Papaia, Kiwi e Uvas *Pineapple, Melon, Orange, Papaya, Kiwi, and Grapes*

QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

NATIONAL AND INTERNATIONAL CHEESES

Queijo da Serra Amanteigado, Queijo da Ilha, Queijo de Nisa, Queijo Amarelo da Beira
Baixa

Queijo Morbier, Queijo Gorgonzola, Queijo Manchego

*"Serra da Estrela" Butter Cheese, Azores Island Cheese, "Nisa" Cheese, "Beira Baixa" Yellow Cheese
Morbier Cheese, Gorgonzola Cheese, Manchego Cheese*

COMPOTAS JAMS

FRUTOS SECOS *DRIED FRUITS*

TOSTAS E GRISSINIS *TOASTS AND BREADSTICKS*

VINHOS *WINES*

Vinhos Periquita Reserva e Champagne H Blin

Periquita Reserve Wines and H Blin Champagne





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

RESTRIÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

INFORMAÇÕES | INFORMATION

Valor por pessoa: 160.00€ (120.00€ a 13%IVA + 40.00€ a 23%IVA)

Price per person: 160.00€ (120.00€ at 13%VAT + 40.00€ at 23%VAT)

Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor | *Children from 5 to 12 years old 50% of the price*

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Payment: 100% The total amount of the reservation will be debited at the time of booking.

We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.

CANCELAMENTOS | CANCELLATIONS

Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade:

- Até 30 dias antes: sem penalização.
- Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva.
- Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full:

- Up to 30 days before: no penalty.
- Up to 14 days before: 50% of the reservation amount.
- After this date or no show: 100% of the reservation amount will be charged.





ESTE NATAL, A SUA CARTA
TEM UM NOVO DESTINO:

*THIS CHRISTMAS, YOUR LETTER
HAS A NEW DESTINATION:*

Pestana Hotel Group

25 de dezembro

December, 25th

PESTANA PALÁCIO DO FREIXO

fo.palaciodefreiro@pestana.com


PESTANA
COLLECTION HOTELS

*This Christmas,
my wish is to stay
at Pestana*



MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

BUFFET DE NATAL

13h00-15h30

SALADAS SIMPLES

SALADS

Alface – Tomate – Cenoura – Couve Roxa – Pepino – Beterraba

Lettuce – Tomato – Carrot – Red Cabbage – Cucumber – Beetroot

SALADAS COMPOSTAS

COMPOSED SALADS

Brócolos, Bacon, Cheddar, Croutons e Maionese

Broccoli, Bacon, Cheddar, Croutons and Mayonnaise

Peito de Pato Fumado, Abacate, Mistura de Alfases, Amêndoa Tostada e Vinagrete de Framboesa

Smoked Duck Breast, Avocado, Mixed lettuces, Toasted Almonds and Raspberry Vinaigrette

Atum, Feijão Frade, Azeitona e Ovo Cozido

Tuna, Black-Eyed Peas, Olives and Boiled Egg

Cocktail de Frutos do Mar, com Molho logurte

Seafood Cocktail with Yogurt Sauce

Rúcula, Espinafres, Funcho, Laranja, Vinagrete de Lima

Arugula, Spinach, Fennel, Orange and Lime Vinaigrette

Quinoa, Kale, Abóbora Assada e Pinhões

Quinoa, Kale, Roasted Pumpkin and Pine Nuts





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

MARISCOS

SEAFOOD

Camarão Cozido

Boiled Shrimp

Vieiras Gratinada

Gratinated Scallops

Sapateira Recheada

Stuffed Brown Crab

Lagosta Cozida

Boiled Lobster

Lagostins Cozidos

Boiled Langoustines

PEIXES FUMADOS

SMOKED FISH

Salmão e Bacalhau Fumado

Salmon and Smoked Codfish

CHARCUTARIA

CHARCUTERIE

Salpicão de Quiaios

Cured Pork Sausage from Quiaios, Portugal

Presunto Porco Preto

Iberian Black Pork Ham

Paioia

Portuguese Cured Pork Sausage

Cecina Maturada

Matured Cecina (Cured Beef)

Terrina de Cogumelos Selvagens

Wild Mushroom Terrine

Chouriço, Morcela e Alheira assados, Azeitonas Marinadas

Roasted Chouriço, Blood Sausage and "Alheira", Marinated Olives





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

SALGADOS

SAVOURY PUFF PASTRIES

Rissol de Leitão

Suckling Pig Turnover

Pataniscas de Bacalhau

Salt Cod Fritters

Rissol Cogumelos

Mushroom Turnover

Croquetes de Carne

Meat Croquettes

Folar de Carnes

Traditional Portuguese Meat Bread

Quiche de Espinafres e Queijo de Cabra

Spinach and Goat Cheese Quiche

ESPECIALIDADES QUENTES

HOT SPECIALTIES

Canja de Aves

Traditional Portuguese Chicken Soup

Polvo Braseado, Batata a Murro, Grelos Salteados e Cebola Confitada

Grilled Octopus, Smashed Potatoes, Sautéed Turnip Greens and Caramelized Onions

Robalo, Molho de Caldeirada, Puré de Batata

Sea Bass with Fish Stew Sauce, Mashed Potatoes

Roupa Velha de Natal

Christmas Portuguese Leftover Stew

Cabrito Assado, Arroz de Miúdos e Esparregado

Roasted Goat Kid, Giblet Rice and Spinach Purée

Lombinho de Vitela Branca, Batata Nova e Legumes Salteados

White Veal Loin, New Potatoes and Sautéed Vegetables

Abóbora Recheada e Molho de Legumes Assados

Stuffed Pumpkin with Roasted Vegetable Sauce



PESTANA
COLLECTION HOTELS

*This Christmas,
my wish is to stay
at the Pestana Hotel*



MENU DE NATAL

CHRISTMAS MENU

DOCES DE NATAL

CHRISTMAS SWEETS

Leite Creme Queimado *Crème Brûlée*

Rabanadas em Vinho do Porto *French Toast with Port Wine ("Rabanadas em Vinho do Porto")*

Sonhos com Calda de Citrinos *Citrus Syrup Fritters ("Sonhos com Calda de Citrinos")*

Bolo Rei *Portuguese Christmas Cake*

Bolo Rainha *Portuguese Christmas Cake*

Pudim Abade de Priscos *"Abade de Priscos" Pudding*

Formigos *Honey and Dried Fruit Bread Pudding*

Mousse de Chocolate *Chocolate Mousse*

Papos de Anjo *Egg Volk Sponge, Syruped*

Toucinho do Céu *Almond and Egg Volk Cake*

Troco de Natal *Christmas Log ("Tronco de Natal")*

Aletria *Portuguese Vermicelli Pudding*

Pão de Ló de Ovos Moles *Portuguese Sponge Cake with Soft Egg Filling ("Pão de Ló de Ovos Moles")*

Torta de Laranja *Orange Roll Cake*

Troco de Natal *Christmas log ("tronco de natal")*

Aletria *Portuguese Vermicelli Pudding*

Pão de Ló de Ovos Moles *Portuguese Sponge Cake with Soft Egg Filling*

Torta de Laranja *Orange Roll Cake*





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

FRUTA LAMINADA

SLICED FRUIT

Abacaxi, Melão, Laranja, Papaia, Kiwi e Uvas *Pineapple, Melon, Orange, Papaya, Kiwi, and Grapes*

QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

NATIONAL AND INTERNATIONAL CHEESES

Queijo da Serra Amanteigado, Queijo da Ilha, Queijo de Nisa, Queijo Amarelo da Beira
Baixa, Queijo Morbier, Queijo Gorgonzola, Queijo Manchego

*"Serra da Estrela" Butter Cheese, Azores Island Cheese, "Nisa" Cheese, "Beira Baixa" Yellow Cheese,
Morbier Cheese, Gorgonzola Cheese, Manchego Cheese*

COMPOTAS JAMS

FRUTOS SECOS *DRIED FRUITS*

TOSTAS E GRISSINIS *TOASTS AND BREADSTICKS*

VINHOS *WINES*

Vinhos Periquita Reserva e Champagne H Blin

Periquita Reserve Wines and H Blin Champagne





MENU DE NATAL CHRISTMAS MENU

RESTRIÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

INFORMAÇÕES | INFORMATION

Valor por pessoa: 160.00€ (120.00€ a 13%IVA + 40.00€ a 23%IVA).

Price per person: 160.00€ (120.00€ at 13%VAT + 30.00€ at 23%VAT).

Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor | *Children from 5 to 12 years old 50% of the price.*

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.

Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Payment: 100% The total amount of the reservation will be debited at the time of booking.

We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.

CANCELAMENTOS | CANCELLATIONS

Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade:

- Até 30 dias antes: sem penalização.
- Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva.
- Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full:

- *Up to 30 days before: no penalty.*
- *Up to 14 days before: 50% of the reservation amount.*
- *After this date or no show: 100% of the reservation amount will be charged.*

