



PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE

Merry & Bright

CELEBRATING THE SEASON
WITH UNFORGETTABLE MOMENTS



Jardim Colonial

31 DEZEMBRO JANTAR | 31TH DECEMBER DINNER



Buffet de Jantar Noite de Ano Novo *New Years Eve* *Dinner Buffet*



31 DEZEMBRO | 31TH DECEMBER
18H00 - 24H00

JARDIM
COLONIAL

SELEÇÃO DE SALADAS | SALAD BAR SELECTION

Salada "niçoise" de batata doce | Sweet potato niçoise 🌱🐟🥚

Queijo burrata, coração de romana e pinhões 🥚🥒🥜
Burrata, apple, romaine hearts and pine nuts

Salada César clássica | Classic caesar salad 🥬🐟🥚🥒🧀

Curgete assada, queijo de cabra e perã 🥒🧀🥚
Roasted zucchini, goat cheese and pear

Salada waldorf | Waldorf salad 🥒🥒🥚

Pasta de grão e sésamo | Hummus 🌱🥜

Espargos verdes, aioli vegano de açafrão | Green asparagus, saffron vegan aioli

Rissóis de polvo | Octopus pastries 🥬🥟🌱

Chamuça de cogumelos | Mushroom samosa 🥬🌱🥚

Seleção de alfaces | Assorted greens 🌱

Molhos | Dressings

César | Caesar 🌱🐟🥒🧀 Vinagrete de beterraba | Beetroot vinaigrette 🥒🥬🌱

Vinagrete de limão fermentado | Fermented lemon dressing 🥒🥬🌱

Vinagre balsâmico | Balsamic vinegar 🥒🌱



SELEÇÃO DE MARISCO E CRUDOS SEAFOOD SELECTION & RAW BAR

Ostras Ria Formosa, limão e tabasco 🍽️ 🍷
Ria Formosa Oysters, lemon and tabasco

Camarão frescos, molho clássico de cocktail 🍽️ 🍷 🍹
Fresh prawn with classic cocktail sauce

Lagostim e molho aioli de coentros 🍽️ 🍷
Langoustine & coriander aioli sauce

Salmão fumado com molho de rábano picante 🐟 🍷 🍹 🍽️
Smoked salmon with horseradish sauce

Tartar de atum, cebolinho e molho de soja 🍽️ 🐟 🍷
Tuna tartar, chives and soy sauce

Ceviche de robalo, abacate e malaguetas 🐟
Sea bass ceviche, avocado and chili

Lulas e polvo em escabeche 🍽️ 🍷
Squid & octopus "escabeche"

QUEIJOS E CHACUTARIA | CHEESE & CHARCUTERIE

Queijos nacionais | Portuguese cheeses 🍷

Queijo de nisa, queijo são jorge, queijo de azeitão, queijo de cabra fresco, parmigiano reggiano 24 meses, queijo manchego, queijo amanteigado
nisa cheese, são jorge cheese, azeitão cheese |
Fresh goat cheese, parmigiano reggiano 24 months, manchego cheese, amanteigado cheese

Frutas desidratadas, secas e compotas | Dried fruit, nuts and jams 🍷 🍽️ 🍹

Seleção de enchidos ibéricos | Selection of iberian hams 🍷 🍽️

Paté de porco com pistachios | Pork patê with pistachios 🍷 🍷 🍹

Seleção de pães de massa mãe sourdough | Sourdough bread selection 🍷 🍷 🍹

Azeitonas e compotas | Olives and jams 🍷 🍷

SOPA | SOUP

Creme de marisco | Shrimps bisque 🍷 🍷 🍷



ESTAÇÃO | LIVE STATION

Risotto de trufa e cogumelos 🍷🍄

Truffle & mushroom risotto

Camarão à guilho 🍷🍤

"Ajillo" shrimps

Acém black angus assado no ponto, jus de trufa preta 🍷🍄

Roasted black angus ribeye, truffle gravy

Robalo ao sal, beurre blanc de caviar e citrinos 🐟🍷🍊

Salt-baked sea bass, caviar & citrus beurre blanc

PRATOS PRINCIPAIS E GUARNIÇÕES | MAIN & SIDE DISHES

Perna de pato confitada, jus de vinho do porto e laranjas do algarve 🍷🍊

Confit duck leg, port wine & algarvian oranges jus

Polvo assado, alho e puré de batata-doce 🍷🍷🍠

Roasted octopus, garlic & sweet potato purée

Canellone de cogumelos 🍷🍷🍷🍷

Mushroom canelloni

Couves de bruxelas caramelizadas, avelã torrada 🍷🍷

Caramelized brussels sprouts, Toasted hazelnuts

Gratin de batata e queijo da serra 🍷🍷

Potatoes and serra cheese gratin

Migas de couve branca 🍷🍷🍷

White cabbage "migas"

Cenouras com cominhos e tamaras 🍷

Cumin & dates carrots



SOBREMESAS | DESSERTS

ESTAÇÃO | LIVE STATION

Crêpe suzette 🌿🥚🍰🍷

Tarte de limão e lavanda 🌿🌿🥚🍰🌿

Lavender & lemon tart

Panettone com creme anglaise 🌿🌿🥚🍰🌿

Panettone with crème anglaise

Tiramisù 🌿🌿🥚🍰🌿

Doce da casa, Chocolate, Caramelo e avelã 🌿🌿🥚🍰🌿

Portuguese trifle, chocolate, caramel & hazelnut

Pêra assada, creme vegano 🌿🌿V

roasted pear, vegan custard

Tarte de figo

Figs tart

Macarons de champanhe e ouro 🌿🥚🍰🌿

Gold & champagne macarons

Bolo rei 🥚🍰🌿

Kings cake

Crêpe suzette 🌿🥚🍰🍷

Fruta da época V

Seasonal fruits



Gluten



Crustáceos

Crustacean



Ovos

Egg



Peixe

Fish



Amêndoas

Peanuts



Soja

Soya



Leite

Milk



Frutos de casca

Raja nuts



Aipo

Celery



Mostarda

Mustard



Sementes de sésamo

Sesame



Sulfitos

Sulphite



Moluscos

Shellfish



Tremçoços

Lupins



Vegano

Vegan



Vegetariano

Vegetarian