



PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE

Merry & Bright

CELEBRATING THE SEASON
WITH UNFORGETTABLE MOMENTS

Maré

31 DEZEMBRO | ANTAR | 31TH DECEMBER DINNER

Jantar de Passagem Ano New Year Eve Dinner



31 DEZEMBRO | 31TH DECEMBER
20H00 - 00H00


maré
at Pine Cliffs

CANAPÉS DE BOAS-VINDAS | WELCOME CANAPÉS

Brioche de tempura de carangueijo de casca mole | *Soft shell crab tempura brioche*      
Maionese wasabi, coentros e pickle de cebola roxa
Wasabi mayo, coriander and pickled onion

Tartelete de abacate com citrinos | *Avocado and citrus tartlet*    

CANTINHO DAS ENTRADAS | STARTERS CORNER

BUFFET DE FRUTOS DO MAR | SEAFOOD BAR

Ceviche de robalo, coentros e lima | *Seabass, coriander & lime ceviche* 

Tártaro asiático de atum e abacate | *Asian tuna & avocado tartare*  

Salada de lagosta | *Lobster salad* 

Sapateira recheada | *Stuffed crab*   

Salada de ovas fish | *Roe salad*  

Camarão cozido | *Steamed shrimp* 

Ostras da ria formosa, limão e tabasco | *Ria formosa oysters, lemon & tabasco*  

DELICATESSEN & SALAD BAR



Salada César de camarão | Shrimp caesar salad 🥗🍷🐟🥗🥗

Batata-doce assada, balsâmico e pinhões | Roasted sweet potato, balsamic and pine nuts 🥔🥗🌿

Salada algarvia | Algarvian salad 🥗🌿

Salada caprese | Caprese salad 🥗🌿

Beterraba, laranja e amêndoa beetroot | Almond and orange 🥗🌿

Cocktail de abacate | Avocado cocktail 🥗🥗🥗

Pães artesanais de massa mãe | Artisan sourdough breads 🥖🌿

Seleção de alfaces e molhos | Selection of lettuces and dressing 🥗🍷

Presunto de porco preto | Iberian pig cured ham 🥓

Seleção de enchidos da serra de monchique | Iberian pig local charcuterie selection 🥓

Queijo São Jorge, Queijo de Nisa, Queijo de Évora, Queijo de Serpa, Queijo Amanteigado, Doce de Abóbora, Uvas, Figs secos 🥗

São Jorge cheese, Nisa cheese, Évora cheese, Serpa cheese, Amanteigado cheese, Pumpking jam, Grapes, Dried figs 🥗

NA MESA PARA PARTILHAR | AT THE TABLE FAMILY STYLE

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Lulas e courgette bebé tempura e aioli | Fried calamari & baby zucchini & aioli 🥗🥗🍷

Camarões a guilho | Ajillo shrimps 🥗🥗🥗

Cogumelos a bulhão pato | Garlic & coriander mushrooms 🌿

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Robalo do mar, puré de cenoura, chimichurri de tomate seco e aneto 🐟🥗
Wild seabass, carrots purée, sun-dried tomato and dill chimichurri

Camarão tigre, legumes bebé glaceados, beurre blanc de champagne 🥗🥗🥗
Tiger shrimps, glazed baby vegetables, champagne beurre blanc

Perna de borrego no forno, batata a murro, jus de vinho do porto 🥗
Roasted leg of lamb, mashed new potatoes, port wine jus

Gnocchi de batata, caril cremoso, tomate seco e amêndoa torrada 🥗🥗🥗🌿
potato gnocchi, creamy curry, sun-dried tomatoes, toasted almond

SOBREMESAS | DESSERTS



Pudim abade de priscos | *Abade de priscos pudding*     

Torta de alfarroba e crème de limão | *Carob roll cake & lemon cream*    

Doce da casa, com pêra assada, creme vegano, caramelo e chocolate 70%     
House trifle, roasted pear, vegam cream, toffee, chocolate 70%

CEIA | MIDNIGHT SNACKS

Croquetes de carne | *meat croquettes*    

Chamuças vegetarianas | *veggies samosas*    

Pincho de queijo e azeitonas | *cheese & olives pintxos*  

Mini pão com chouriço | *Mini Chorizo bread*  

Mini pastéis de nata | *Mini custard pies*    

