PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE

Merry & Bright

The Magic of Being Together

SÃO RAFAEL

25 DEZEMBRO | 25TH DECEMBER

BUFFET DE ALMOÇO DIA DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH BUFFET

74€
P/PAX

CAFÉ E CHÁ INCLUÍDOS
COFFEE AND TEA INCLUDED

25 DEZEMBRO | 25TH DECEMBER

13H00 - 16H00

ENTRADAS E SALADAS | *SALADS & APPETIZERS*

Espinafres, Cajús e Queijo Da Ilha | *Spinach, Cashew Nuts And Island Cheese*

Salada César Clássica | *Classic Caesar Salad*

Salada de Couscous e Mozarela | *Mozzarella and Couscous Salad*

Pastéis de Bacalhau e Maionese De Alho | *Cod Fish Fritters & Garlic Aioli*

Rissóis de Camarão E Maionese de Malagueta | *Prawns Rissoles & Chili Mayo*

Croquetes de Carne | *Beef Croquettes*

Seleção de Queijos Nacionais | *Portuguese Cheeses Selection*

Paté de Porco Com Pistachios | *Pork Patê with Pistachios*

Selecção de Enchidos Ibéricos | *Selection of Iberian Hams*

Seleção de Pães | *Bread Selection*

Azeitonas e Compotas | *Olives And Jams*

Frutas Secas e Compotas | *Dried Fruit, Nuts and Jams*

Molhos | *Dressings*
César | *Caesar* **Vinagrete de Beterraba** | *Beetroot Vinaigrette*
Vinagrete de Limão Fermentado | *Fermented Lemon Dressing*
Vinagrete Balsâmico | *Balsamic Vinager*

MARISCOS NO GELO | *SEAFOOD ON ICE*

Ostras Frescas Da Ria Formosa | *Ria Formosa Fresh Oysters*

Lingueirão | *Razor Clams*

Sapateira Cozida | *Steamed Brown Crab*

Lagostins | *Langoustines*

Camarão Cozido Com Molho Cocktail | *Poached Shrimps and Cocktail Sauce*

Salada de Lagosta | *Lobster Salad*

SELEÇÃO DE CRUDOS | *RAW SELECTION*

Salmão Fumado com Alcaparras | *Smoked Salmon with Capers*

Muxama de Olhão | *Olhão Cured Tuna*

Tártaro de Atum, Cebolinho e Soja | *Tuna Tartar, Chives and Soya*

Seleção de Maki Sush
Atum, Camarão, Abacate, Vegetarian, Pepino, Abacate, Salmão
Maki Rolls Selection, Tuna ,Shrimp, Avocado, Vegetarian, Cucumber, Salmon

SOPA | *SOUP*

Creme de cogumelos trufado | *Truffled mushroom cream*

COZINHA AO VIVO | *LIVE STATIONS*

Perú Assado Tradicional, Molho Jus e Recheio de Pão e Salva
Traditional Roasted Turkey, Braed & Sage Stuffing, Jus Sauce

Bife de Acém Assado e Molho Bearnês | *Roast Beef & Bearnaise Sauce*

Arroz Cremoso de Camarão | *Shrimp Creamy Rice*

PRATOS PRINCIPAIS E GUARNIÇÕES
MAIN COUSES & SIDES

Bacalhau com Broa e Grelos Salteados | *Cod with Cornbread Crust and Sautéed Greens*

Borrego Assado, Jus de Tomilho e Legumes de Inverno | *Roasted Lamb Leg, Thyme Jus, Winter Veggies*

Lasanha de Cogumelos e Ricotta | *Mushrooms & Ricotta Lasagna*

Batata à Padeiro | *Lyonnaise Potato*

Couve Salteada | *Sautéed Cabbage*

Cenouras Com Mel e Alecrim | *Honey & Rosemary Glazed Carrots*

PARA OS MAIS NOVOS | *KIDS CORNER*

Peito de Frango Grelhado | *Grilled Chicken Breast*

Pizza do Dia | *Pizza of the Day*

Batata Frita | *French Fries*

Pasta no Forno | *Oven Baked Pasta*

Legumes Bébe Assados | *Roasted Baby Veggies*

Arroz Basmati | *Basmati Rice*

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Bolo Rei | *King´S Cake*

Farófias | *Portuguese "Floating Island" And Crème Anglaise*

Pudim De Ovos | *Eggs Pudding*

Azevias | *Chickpea Pastries*

Filhós De Abóbora | *Pumpkin Doughnuts*

Cheesecake De Chocolate | *Chocolate Cheesecake*

Broa Castelar | *Sweet Potato Cookie*

Pavlova de Morangos | *Strawberries Pavlova*

Pastéis de Nata Com Canela | *Egg Custards with Cinnamon*

Espetadas de Frutas e Fonte De Chocolate | *Fruit Skewers & Chocolate Fountain*

Fruta da Época | *Seasonal Fruits*

COZINHA AO VIVO | *LIVE STATIONS*

Rabanadas | *French Toast*

Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Leite	Frutos de casca	Aipo	Mostarda	Sementes de sésamo	Sulfitos	Moluscos	Tremoços	Vegano	Vegetariano
Gluten	*Crustacean*	*Egg*	*Fish*	*Peanuts*	*Soya*	*Milk*	*Rija nuts*	*Celery*	*Mustard*	*Sesame*	*Sulphite*	*Shellfish*	*Lupins*	*Vegan*	*Vegetarian*