
PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE
Merry
& Bright
The Magic of Being Together
O' Grill
31 DEZEMBRO | 31ST DECEMBER

BUFFET DE JANTAR
NOITE DE ANO NOVO
NEW YEAR'S EVE DINNER BUFFET

31 DEZEMBRO | *31ST DECEMBER*

Primeiro Serviço | *First Dining*
18:00-20:00 • €110
CAFÉ E CHÁ INCLUÍDOS | *COFFEE & TEA INCLUDED*

Segundo Serviço | *Second Dining*
21:00–00:00 · €140
CAFÉ E CHÁ INCLUÍDOS | *COFFEE & TEA INCLUDED*

SELEÇÃO DE SALADAS
SALAD BAR SELECTION

Salada "Niçoise" de Batata-Doce | *Sweet Potato Niçoise Salad*

Burrata, Maçã, Coração de Romana e Pinhões | *Burrata, Apple, Romaine Hearts And Pine Nuts*

Salada César Clássica | *Classic Caesar Salad*

Courgette Assada, Queijo de Cabra e Pera | *Roasted Zucchini, Goat Cheese And Pear*

Salada Waldorf | *Waldorf Salad*

Salada de Lagosta | *Lobster Salad*

Espargos Verdes, Aioli Vegano de Açafrão | *Green Asparagus, Saffron Vegan Aioli*

Camarão Tempura | *Tempura Shrimps*

Chamuças Vegetarianas | *Veggie Samosa*

Seleção de Alfaces | *Assorted Greens*

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 da Ria Formosa, Limão e Tabasco | *Ria Formosa Oysters, Lemon and Tabasco*

Rabos De Camarão Frescos | *Fresh Prawn Tails*

Lagostins | *Langoustines*

Caranguejo do Alaska | *Alaska King Crab*

Santola | *Spider Crab*

Gamba Da Costa Algarvia | *Algarvian Prawns*

Camarão Tigre | *Tiger Prawns*

Carabineiros | *Scarlet Prawns*

QUEIJOS E CHARCUTARIA
CHEESE & CHARCUTERIE

Seleção de Queijos | *Cheese Selection*
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 Cured Meats*

Seleção de Pães de Massa Mãe | *Sourdough Bread Selection*

Azeitonas e Compotas | *Olives and Jams*

SOPA | *SOUP*

Bisque De Camarão | *Shrimp Bisque*

ESTAÇÃO AO VIVO | *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

Lasanha de Cogumelos | *Mushroom Lasagna*

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 Tâmaras | *Carrots with Cumin and Dates*

PARA OS MAIS NOVOS | *KIDS CORNER*

Panados De Frango Caseiros | *Chicken Tenders*

Filete De Robalo Grelhado | *Grilled Sea Bass Fillet*

Batata Frita | *French Fries*

Mini Hambúrgueres de Novilho | *Beef Sliders*

Pizza Do Dia | *Pizza Of The Day*

Massa no Forno | *Oven Baked Pasta*

Legumes Bebé | *Baby Vegetables*

Arroz Pilaf | *Pilaf Rice*

SOBREMESAS | *DESSERTS*

ESTAÇÃO AO VIVO | *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*

Pera Assada, Creme Vegano | *Roasted Pear, Vegan Custard*

Tarte de Figo | *Fig Tart*

Macarons De Champanhe e Ouro | *Gold & Champagne Macarons*

Bolo Rei | *King Cake*

Fruta da Época | *Seasonal Fruits*

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