

Ceia de Natal Christmas Eve Dinner

MENU DE JANTAR DE 24 DE DEZEMBRO

DINNER MENU, DECEMBER 24 1

Um brinde à Família
KIR AZORIS COM CANAPÉS DO CHEF

A Toast to the Family
KIR AZORIS WITH CHEF'S APPETIZERS

Um Miminho para Começar
PUFF'S DE QUEIJO DE SÃO JORGE SOBRE COULIS DE PIMENTO VERMELHO E TÁRTARO DE ANCHOVA

A Little Something to Start
SÃO JORGE CHEESE PUFF'S ON RED PEPPER COULIS AND ANCHOVY TARTARE

Um Quentinho Especial
AVELUDADO DE GRÃO COM LASCAS DE BACALHAU E AZEITONA DESIDRATADA

A Special Warmth
CHICKPEAS CREAM SOUP WITH FLAKED COD AND DEHYDRATED OLIVE

A Tradição do Mar
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO SOBRE À BRÁS CREMOSO DE ALHO FRANCÊS E ÓLEO DE COENTROS

The Tradition from the Sea
CODFISH LOIN CONFIT ON CREAMY CHOPPED LEEK AND CORIANDER OIL

O Especial da Ceia
TORNEDÓ DE NOVILHO COGUMELOS EM DUAS TEXTURAS, ESPARGOS VERDES E MOLHO DE QUEIJO DE SÃO JORGE 12 MESES

The Special One
STEAK TORNEDÓ, MUSHROOMS IN TWO TEXTURES, GREEN ASPARAGUS AND SÃO JORGE CHEESE SAUCE

Delícias dos Céus
RABANADA DE MASSA SOVADA, ANANÁS SALTEADO EM BRANDY CRUMBLE DE FRUTOS SECOS E MOLHO DE BAUNILHA

Delights from Heaven
SWEET BREAD TRADITIONAL "RABANADA", SAUTÉED PINEAPPLE IN BRANDY, DRIED FRUIT CRUMBLE AND VANILLA SAUCE

De Copo Cheio
VINHOS SELEÇÃO AZORIS - BRANCO E TINTO ÁGUA, REFRIGERANTES E CAFÉ

Full Glass
AZORIS WINES SELECTION - WHITE AND RED WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE

40€ por pessoa

Aplica-se 50% de desconto nas refeições para crianças até 12 anos, sendo gratuita até aos 3 anos.

40€ per person

50% discount on meals for children up to 12 years old, free charge up to 3 years old.



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

Almoço de Natal Christmas Lunch

BUFFET 25.12.2023

Toca o Sino Ring the Bell

Salada de Cenouras Assadas com Mel e Caril,
com Queijo Halummi Grelhado e Avelãs Tostadas

Salada de Legumes Grelhados com Queijo Feta, Manjeriço e Rúcula

Salada de Beterraba com Laranja, Funcho e Amêndoas Torradas

Salada de Tomate com Queijo Fresco, Rúcula e Ervas Frescas

Salada de Bacalhau Assado com Grão e Coentros

Salada de Polvo à Antiga

Salada de Couscous Grossos com Atum Braseado, Tomate Cereja, Pepino
e Vinagrete de Limão

Tiras de Novilho Salteadas com Pimentos, Cebola, Molho de Soja e
Sementes de Sésamo

Wraps de Salmão Picante com Abacate, Manga e Cebolinho

Wraps de Frango Frito com Queijo Brie e Compota de Framboesa

Verrine de Camarão Grelhado com Lascas de Queijo Parmesão, Juliana
de Alfaces e Molho Caesar

Verrine de Tártaros de Atum com Teriaky de Maracujá

Quiche de Queijo Azul com Bacon de Cebola Caramelizada

Tábua de Queijos Regionais

Tábua de Enchidos Regionais com Pickles e Azeitonas

Cestos de Fritos do Chef . Seleção de Pães . Saladas Simples de Estação

Roasted Carrots Salad with Honey and Curry, with Grilled Halummi
Cheese and Toasted Hazelnut

Grilled Vegetables Salad with Feta Cheese, Basil and Arugula

Beetroot Salad with Orange, Fennel and Roasted Almonds

Tomato Salad with Fresh Cheese, Arugula and Fresh Herbs

Roasted Cod Salad with Chickpeas and Coriander

Octopus Salad Old Style

Thick Couscous Salad with Braised Tuna, Cherry Tomatoes, Cucumber
and Lemon Vinaigrette

Beef Strips Sautéed with Peppers, Onion, Soy Sauce
and Sesame Seeds

Spicy Salmon Wraps with Avocado, Mango and Chives

Fried Chicken Wraps with Brie Cheese and Raspberry Jam

Grilled Shrimp Verrine with Parmesan Cheese Shavings, Lettuce Juliana
and Caesar Sauce

Tuna Tartare Verrine with Passion Fruit Teriaky

Blue Cheese Quiche with Caramelized Onion Bacon

Regional Cheese Selection . Regional Sausages with Pickles and Olives

Chef's Fritters Basket . Assorted Bread Selection

Simple Seasonal Salads

Mesa Natalina Christmas Table

SOPAS

Canja de Galinha com Aroma de Hortelã

SOUP

Chicken Broth Soup Flavoured with Spearmint

PEIXE

Tentáculos de Polvo Grelhados com Azeite Aromatizado de Alho e Louro

Tranche de Abrótea com Molho Cremoso de Coentros

FISH

Grilled Octopus Tentacles with Garlic and Bay Flavored Olive Oil

Forkbeards Slice with Creamy Coriander Sauce

CARNE

Nacos de Novilho com Molho de Cogumelos Selvagens

Perna de Peru Recheada com Frutos Secos e Alheira

MEAT

Loaves of Beef with Wild Mushroom Sauce

Turkey Leg Stuffed with Dried Fruits and Garlic Sausage

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de Caril com Frutos Secos

Batatinha Salteada com Bacon, Cebola Roxa e Tomilho

Espargado de Espinafres

Couve Lombarda e Cenoura Salteadas em Azeite e Alho

SIDES

Curry Rice with Dried Fruits

Sautéed Potatoes with Bacon, Red Onion and Thyme

Spinach Purée

Savoy Cabbage and Carrots sautéed in Olive Oil and Garlic

Doce Angelicais Angelic Sweets

Tarte de Maçã . Tarte de Amêndoa . Semifrio de Maracujá

Torta de Caramelo e Noz . Lampreia de Ovos . Rabanadas de Massa

Sovada em Calda de Vinho do Porto

Pêras Escalfadas em Vinho Branco com Baunilha e Especiarias

Sonhos de Abóbora . Bolo Brigadeiro . Bolo de Frutas . Verrines Variadas

Bolo Rei . Tronco de Natal . Fruta da Época Laminada

Apple Pie . Almond Pie . Semi-cold of Passion Fruit

Caramel and Walnut Roll . Eggs "Lampreia"

Sweet Bread Traditional "Rabanadas" with Port Wine Syrup

Poached Pears in White Wine with Vanilla and Spices

Pumpkin Christmas Sweets . "Brigadeiro" Cake . Fruits Cake

Assorted Verrines . "Bolo Rei" . Christmas Cake . Sliced Seasonal Fruit

35€ por pessoa.

Inclui Vinhos Seleção Azoris Branco e Tinto. Água, Refrigerantes e Café.

Aplica-se 50% de desconto nas refeições para crianças até 12 anos,
sendo gratuita dos 0 aos 3 anos.

35€ per person.

Includes Azoris Wines Selection White and Red. Water, Soft Drinks and Coffee.

50% discount on meals for children up to 12 years old and
free of charge from 0 to 3 years old.