



# BUFFET DE AÑO NUEVO - RESTAURANTE FIESTA-

31 / 12 / 2025 | 19H - 22:30H



#### SOPA

Crema de pescado con gambas y aroma de cilantro

#### **PESCADO**

Mimos de salmón sobre polenta de almejas con salsa beurre blanc y estragón

#### **CARNE**

Medallones de ternera sobre cama de champiñones portobello, salsa de vino de Oporto con fondo oscuro y chalotas

### PLATO VEGETARIANO

Tortellinis con salsa de queso

# **ACOMPAÑAMIENTOS**

RRollitos cremosos de patata Verduras de temporada gratinadas Arroz pilaf con azafrán y frutos secos Fusilli salteado con pesto de albahaca

# **ENSALADAS SENCILLAS**

Mosaico de lechugas cortadas Maíz dulce en granos dorados Gomos de tomate fresco Medias lunas de pepino refrescante Col morada marinada Zanahoria rallada crujiente



### **ENSALADAS COMPUESTASAS**

Cuscús con brunesa de pimientos y gorgonzola marinado Mezcla de hojas frescas con gambas y frutas tropicales Huevas de bacalao con salsa española Waldorf con pechuga de pollo a la plancha, apio salteado y salsa ligera de yogur

# **TABLAS Y APERITIVOS GOURMET**

Tabla de mariscos de nuestra costa Surtido de sushi, creación del chef Nachos con guacamole Tabla de embutidos con pepinillos Lechón de negrais con salsa de pimienta negra Quesos DOP con compotas y frutos secos tostados Mini bruschettas de conservas portuguesas con compota de cebolla roja Selección de mini aperitivos clásicos

# DULZURA DE FIN DE AÑO

Selección de postres navideños Selección del chef

# **BEBIDAS**

Café Agua mineral Refrescos Vino tinto y blanco Carlos Reynolds (Alentejo)



Feliz Año Nuevo

Niños hasta 3 años: gratis.

Niños de 4 a 12 años: 50 % de descuento.

Para reservar: +351 210 019 409 | dep.fb@hotelroma.pt

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Pago del 50 % en el momento de la reserva, reembolsable si se cancela con 7

días de antelación (excepto para grupos de más de 10 personas).

\*Si necesita información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. Gracias.