

NATAL



MENUS



PALÁCIO ESTORIL

HOTEL, GOLF & WELLNESS

M₂E₀N₂U₆S

*FESTEJEESTE NATAL
COM ELEGÂNCIA & GLAMOUR*

*CELEBRATE THIS CHRISTMAS
WITH ELEGANCE & GLAMOUR*

Acolhedor ponto de encontro nos elegantes e sofisticados salões do Palácio. Ambiente único com serviço personalizado. Uma tradição recuperada, uma ideia para continuar a celebrar o Natal.

A cosy meeting place in the elegant and sophisticated halls of the Palácio. A unique atmosphere with personalised service. A revived tradition, an idea to continue celebrating Christmas.



24.12

Jantar de Consoada / Christmas Eve Dinner

Incluindo água, vinhos e café | Including water, wine and coffee

19H30 - 22H30



25.12

Buffet de Natal / Christmas Buffet

Incluindo água, vinho e café | Including water, wine and coffee

13H00 - 15H00

Durante todo o mês de dezembro | Throughout the month of December



Chá de Natal / Christmas Tea

Crianças até 3 anos ~ oferta / Crianças entre os 4 e os 8 anos ~ 50% desconto.
Children up to 3 years old ~ complimentary / Children from 4 to 8 years old ~ 50% discount.

JANTAR DE CONSOADA CHRISTMAS EVE DINNER 2026

ENTRADAS & SALADAS / STARTERS & SALADS

Pâté en croûte com mostarda de maçã de Bravo Esmolfe DOP
assada e cogumelos marinados

Pâté en croûte with roasted Bravo Esmolfe PDO apple
mustard and marinated mushrooms

(lactose,glúten,mostarda | dairy,gluten,mustard)

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Lombo de bacalhau de cura tradicional com broa de milho e queijo da
serra, abóbora assada e amêndoa torrada

Traditional cured cod loin with cornbread crust and "serra" cheese,
roasted pumpkin and toasted almonds

(peixe,lactose,glúten | fish,dairy,gluten)

Peito de peru recheado com ameixa, espuma de batata fumada,
e couve coração braseada

Turkey breast stuffed with plum, smoked potato foam,
and braised sweetheart cabbage

(lactose,frutossecos | dairy,nuts)

JANTAR DE CONSOADA CHRISTMAS EVE DINNER 2026

SOBREMESAS / DESSERTS

"Floco de neve" de chocolate branco, chiffon
e feuilletine de noz e framboesa
White chocolate 'snowflake', chiffon and walnut
and raspberry feuilletine

(glúten,lactose,ovo,frutossecos | gluten,dairy,egg,nuts)

Petit Four

(Bolacha de gingerbread)

(Gingerbread cookie)

(glúten,ovo,lactose | gluten,egg,dairy)

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Se necessitar de apoio com alguma intolerância alimentar, por favor contacte um colaborador que o ajudará com o pedido.

If you have any food restrictions, allergy or intolerance, please inform a member of staff who will be happy to assist you.

BUFFET ALMOÇO DE NATAL

CHRISTMAS LUNCH BUFFET

2026

ENTRADAS & SALADAS / STARTERS & SALADS

Alface, tomate cherry, pepino, beterraba, cenoura
Lettuce, cherry tomato, cucumber, beetroot, carrot
(aipo | celery)

Salada de rúcula, mostarda de maçã e pato fumado
Arugula salad, apple mustard, and smoked duck
(mostardasulfitos | mustard,sulfites)

Salada de tomate cherry, uvas e queijo de cabra
Cherry tomato, grape and goat cheese salad
(lactose | dairy)

Salada de legumes grelhados
Grilled vegetable salad

Stracciatella com presunto, uvas balsâmicas e pistachio
Stracciatella with cured ham, balsamic grapes, and pistachio
(lactose,frutossecos | dairy,nuts)

Salada de beterraba com maçã e frutos secos caramelizados
Beetroot salad with apple and caramelized nuts
(frutossecos | Nuts)

Sapateira recheada
Stuffed brown crab
(crustáceos,glúten | crustaceans,gluten)

Camarão cozido
Boiled shrimp
(crustáceos | crustaceans)

BUFFET ALMOÇO DE NATAL CHRISTMAS LUNCH BUFFET 2026

Ostras ao natural

Fresh oysters
(moluscos | mollusks)

Seleção de peixes fumados e marinados

Selection of smoked and marinated fish
(peixe | fish)

Empadas de galinha

Chicken pies
(glúten,lactose | gluten,dairy)

Leitão assado

Roast suckling pig

Terrina de caça

Game terrine

Tábua de charcutaria e enchidos regionais

Board of regional cold cuts and sausages

Tábua de queijos nacionais e internacionais

Board of national and international cheeses
(lactose | dairy)

SOPA / SOUP

Canja de galinha com hortelã

Chicken soup with mint

BUFFET ALMOÇO DE NATAL

CHRISTMAS LUNCH BUFFET

2026

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Ravioli de cogumelos Portobello em cremoso molho trufado

Portobello mushroom ravioli in creamy truffle sauce

(glúten,lactose | gluten,dairy)

Bacalhau assado de cura tradicional com batata a murro e grelos salteados

Roasted traditional cured codfish with baked potatoe and sautéed turnip greens

(peixe | fish)

Cabrito assado com arroz de forno e espinafres

Roasted goat kid with oven-baked rice and spinach

(lactose | dairy)

SOBREMESAS DE NATAL / CHRISTMAS DESSERTS

Farófias

(Poached meringue dessert)

(lactose,ovo | dairy,egg)

Arroz-doce tradicional perfumado com canela

Tradicional portuguese, rice pudding

(lactose,ovo | dairy,egg)

"Prenda de Natal"

(Tartede chocolateeavelã)

(Chocolate and hazelnut tart)

(glúten, lactose, ovo, frutos secos | gluten, dairy, egg, nuts)

Profiterole de pistachio e framboesa

Pistachio and raspberry profiterole

(glúten,lactose,ovo,frutossecos | gluten,dairy,egg,nuts)

BUFFET ALMOÇO DE NATAL

CHRISTMAS LUNCH BUFFET

2026

"Gorro de Natal"

(cheesecakeem bolachadegingerbread)

(cheesecake on gingerbread cookie)

(lactose,ovo,glúten | dairy,egg,gluten)

"Sonhos"

(traditional Portuguese doughnuts)

(glúten,lactose,ovo | gluten,dairy,egg)

Leite-creme

Crème brûlée style custard

(lactose,ovo | dairy,egg)

Rabanadas

(Portuguese-style French toast)

(glúten,lactose,ovo | gluten,dairy,egg)

Bolo Rei

(Traditional Portuguese King Cake with dried & candied fruits)

(glúten,lactose,ovo,frutossecos | gluten,dairy,egg,nuts)

Bolo Rainha

(Traditional Portuguese "Queen's Cake" with premium nuts & raisins)

(glúten,lactose,ovo,frutossecos | gluten,dairy,egg,nuts)

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

NATAL

CHRISTMAS



PALÁCIO ESTORIL

HOTEL, GOLF & WELLNESS