

FAROL HOTEL

on the water

★★★★★

CASCAIS | PORTUGAL

FESTIVE SEASON

2017/18

JANTAR DE CONSOADA | CHRISTMAS DINNER



Camarão com cremoso de milho, lâminas de couve-flor, gratin de trufa e rebentos de wasabina
Prawn with creamy corn, sliced cauliflower, truffle gratin and wasabi sprouts

Bacalhau em crosta de azeitona e broa, estufadinho de favas e flakes de presunto
Baked cod with an olive and cornbread crust, stewed beans and smoked ham flakes

Peru assado, batata-doce aromatizada em alecrim e cebola roxa recheada
Roasted turkey, sweet potatoes with a scent of rosemary and stuffed purple onion

Parfait de chocolate com redução de morangos do bosque e molho de chocolate quente
Chocolate parfait with a reduction of wild strawberries and hot chocolate sauce

Sumos, água, vinho e café
Juices, water, wine and coffee

PREÇO POR PESSOA | PRICE PER PERSON

55€



ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH



Trouxa de sapateira perfumada com whiskey, camarão Kadaiff com molho tártaro de anchova
Crab parcels with a whiskey scent, Kadaiff prawns with anchovy tartar sauce

Arroz de tamboril com camarão e amêijoia
Monkfish rice with shrimp and clams

Vitela assada crocante com cogumelos, pêra e marmelos em redução de cássis
Roasted veal in crunchy crust with mushrooms, pear and quince in Cassis reduction

Tarte de limão merengada, flocos de lima desidratada, ar de laranja e sorbet de caipirinha
Lemon meringue pie, dehydrated lime flakes, orange scent and caipirinha sorbet

Sumos, água, vinho e café
Juices, water, wine and coffee

PREÇO POR PESSOA | PRICE PER PERSON

65€

PACKAGE REVEILLON

Package com 3 noites de alojamento em quarto duplo ou Suite
3 nights accommodation in a Double Room or Junior Suite

Tratamento VIP
VIP treatment

Pequeno almoço no Restaurante
Breakfast buffet in the restaurant with sea view

Cocktail , jantar de gala e ceia na noite de 31 de Dezembro
Cocktail, Gala Dinner and Supper at night of December 31st

Brunch no dia 1 de Janeiro
Buffet Brunch on January 1st

Parking privativo
Private parking

Late check out mediante disponibilidade
Late check out upon availability

DUPLO VISTA JARDIM 580€	DUPLO VISTA MAR 670€	DUPLO DESIGNER 755€	JÚNIOR SUITE 1495€
DOUBLE ROOM GARDEN VIEW 580€	DOUBLE ROOM SEA VIEW 670€	DESIGNER DOUBLE ROOM 755€	JUNIOR SUITE 1495€

MENU DE GRUPOS E EVENTOS CORPORATIVOS GROUPS AND CORPORATE EVENTS MENU



ENTRADAS | STARTERS

Creme de Castanhas, azeite trufado e sour cream aromatizado com hortelã
Chestnut cream puffs with truffled oil and mint infused crème fresh

Beringela Grelhada Crumble Chevre (substituído o chevre de rolo pequeno para grande)
Grilled eggplant with goat cheese

Cebola Roxa e recheada com perdiz, cremoso de alho e frutos de Outono
Purple onion stuffed with partridge, creamy garlic and autumn fruit

PEIXE | FISH

Bacalhau confitado com trouxas de espinafres recheadas com batata doce e aipo
Confit of cod with parcels of sweet potato and celery wrapped with spinach

Dourada assada com compota de funcho, couve flor, tomate heirloom
Sea bream baked with fennel compote, cauliflower and heirloom tomatoes

CARNE | MEAT

Perna de Borrego assada com cheiro de alecrim, batatinha primor, flan de cenoura
Roast leg of rosemary-scented lamb with sweet potato and carrot flan

Perna de Peru assada, couve rouxa estufada com maçã
Roast turkey leg with braised purple cabbage and apple

SOBREMESA | DESSERT

Crocante de doce leite com sorbet de framboesa e licor de cassis
Whole milk brittle with raspberry sorbet and cassis liqueur

Bolo quente de chocolate com ganache de chocolate branco, pimenta rosa e sorbet de praline
Warm chocolate cake with white chocolate ganache, pink pepper sauce and praline sorbet

PREÇO POR PESSOA | PRICE PER PERSON

Escolha de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa - 40 €
Choice of one entrée, a main course and a dessert - 40 €

Escolha de uma entrada, um prato principal de peixe e um prato principal de carne e uma sobremesa - 50 €
Choice of one entrée, a main course of fish or meat and a dessert - 50 €



OFERTA DE UM PRESENTE DE NATAL | CHRISTMAS GIFT OFFER

Oferta de um voucher de uma noite em regime de alojamento e pequeno-almoço buffet para duas pessoas, em quarto duplo, mediante disponibilidade.
A Christmas Gift Voucher for one night's accommodation with breakfast buffet for two, offered upon availability.



MENU REVEILLON

Le Moulin Rouge



ENTRADA | STARTER

Vieiras braseadas, cremoso de maçã granny Smith com açafrão e parfait de Roquefort com nozes levemente grelhadas

Braised scallops with saffron and apple Granny Smith creamy sauce, Roquefort parfait and roasted grilled nuts

Foie Gras salteado e perfumado com Armagnac, cacau 72%, mescla de alfaces e sorbet de Banyuls
Sautéed Foie Gras flavoured with Armagnac liquor and 72% cocoa, with green salad and Banyuls sorbet
Espumante – Sparkling wine

PRATO PRINCIPAL DE PEIXE | MAIN FISH DISH

Pregado ao vapor com bisque de lavagante, cremoso de aipo, tártaro de ostra e tomate perfumado com lima e mousse de mar

Steamed turbot with lobster bisque, celery purée, oyster and tomato tartar with lime and sea mousse

Vinho Branco - White wine

PRATO PRINCIPAL DE CARNE | MAIN MEAT DISH

Magret de pato braseado com mel cremoso de batata vitelotte, espargos salteados e cenouras glaceadas

Braised duck breast with lavender honey, blue potatoe purée, sautéed asparagus and glazed carrots

Vinho Tinto - Red wine

SOBREMESA | DESSERT

Tarte tatin de maçã, pickle de maça Granny Smith e funcho, gelado de mascarpone

Apple tarte tatin, pickled Granny Smith apple with fennel, Mascarpone ice cream

Champagne

CEIA | SUPPER

Mini pregos, mini bifanas, hot dogs, consomé de galinha

Steak sandwich, hot dogs,

PREÇO POR PESSOA | PRICE PER PERSON

210€



Animação | Animation
Madalena Botelho de Sousa & Dj Nuno K

BRUNCH DE ANO NOVO | NEW YEAR'S BRUNCH

ENTRADAS *STARTS*

Do lado do Pequeno Almoço *From the Breakfast Side*

Ovos Escalfados	<i>Poached Eggs</i>
Cogumelos Salteados	<i>Sauteed Mushrooms</i>
Bacon	<i>Bacon</i>
Tomate Assado	<i>Roasted Tomato</i>
Feijão	<i>Baked beans</i>
Viennoiserie Variada	<i>Assorted Viennoiserie</i>
Mel e Compotas	<i>Honey and Jams</i>
Logurtes Variados	<i>Assorted Yogurts</i>

SOPA *SOUP*

Creme de espargos e crocante de presunto *Asparagus cream soup and crunchy smoked ham*

SALADAS *SALADS*

Rúcula com tomate cherry com lascas de queijo parmesão	<i>Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese shavings</i>
Salada César com frango	<i>Chicken Ceasar salad</i>
Salada Waldorf	<i>Waldorf salad</i>
Salada de Polvo	<i>Octopus salad</i>
Legumes Grelhados	<i>Grilled vegetables</i>
Tomate, mozzarella de búfalo e manjeriço	<i>Tomato, mozzararella di bufalo and basil</i>
Camarão, manga e agrião com malagueta	<i>Shrimps, mango and watercress with chili pepper</i>



FAROL HOTEL

on the water

CASCAIS PORTUGAL

ENTRADAS *APPETIZERS*

Tábua de charcutaria	<i>Selection of Charcuterie</i>
Wraps variados	<i>Assorted Wraps</i>
Quiches e empadas	<i>Quiches and pot pies</i>
Ostras	<i>Oysters</i>

SUSHI & SASHIMI *SUSHI & SASHIMI*

PRATOS PRINCIPAIS *MAIN ENTREES*

PEIXE *FISH*

Pargo grelhado, trouxas de legumes confitados, batatinha primor e puré de alho	<i>Grilled sea bream, vegetables confit bundles, potatoes and garlic purée</i>
--	--

CARNE *MEAT*

Perna de pato fumada em aromas cítricos com esparregado de cenoura e couve pak choi	<i>Smoked duck lamb leg in citric flavours, carrot purée and pak choi cabbage</i>
---	---

VEGETARIANO *VEGETARIAN*

Lasanha de legumes biológicos	<i>Organic vegetable lasagne</i>
-------------------------------	----------------------------------

SOBREMESAS *DESSERTS*

Internacional	<i>International</i>
Tarte de maçã	<i>Apple pie</i>
Parfait de frutos silvestres	<i>Wild berry parfait</i>
Tarte de limão	<i>Lemon pie</i>
Crème Brûlée	<i>Crème Brûlée</i>
Mousse de chocolate negro	<i>Dark chocolate mousse</i>
Pannacotta de coco com coulis de ananás	<i>Coconut pannacotta with pineapple coulis</i>
Bolo de chocolate e noz Macadamia	<i>Chocolate and macadamaia nut cake</i>
Tradicional	<i>Traditional</i>
Bolo Rei	<i>"King Cake" (Portuguese crystalized fruits and nuts cake)</i>
Bolo Rainha	<i>"Queen Cake" (Portuguese dry fruits cake)</i>
Torta de Laranja	<i>Orange Roll</i>
Arroz Doce com Fava Tonca	<i>Creamed sweet rice with tonca bean</i>
-	<i>-</i>
Fruta laminada	<i>Laminated fruit</i>
Tabua de Queijos Portugueses e Internacionais	<i>Portuguese and International Cheese Board</i>

Sumos, água, vinho e Champagne *Juices, water, wine and Champagne*

PREÇO POR PESSOA | PRICE PER PERSON

60€

FAROL HOTEL

on the water

CASCAIS | PORTUGAL

Condições Gerais

JANTAR DE CONSOADA E ALMOÇO E NATAL

Os valores acima indicados incluem as taxas oficiais em vigor. Crianças até 12 anos de idade, usufruem de um preço especial de € 35. Todas as reservas devem de ser garantidas com um cartão de crédito ou por transferência bancária e apenas podem ser canceladas sem custos até 3 dias antes (72 H de antecedência). Para reservar por favor envie email para quest.relations@farol.com.pt.

PACKAGE REVEILLON

Os preços acima indicados são por pessoa. Esta oferta não é acumulável com outras promoções.

Datas de estadia: A estadia deve ser gozada entre 29 de Dezembro ou 30 de Dezembro por 3 noites consecutivas.

O preço acima indicado é por pessoa em ocupação dupla, incluindo os serviços discriminados no package.

Campanha de lançamento: Reservas efectuadas até 31 de Outubro usufruem de 15 % de desconto no valor do Package.

Reservas efectuadas entre 1 e 30 de Novembro usufruem de 10 % de desconto no valor do Package.

O Hotel salvaguarda-se no direito de cancelar as campanhas de lançamento acima indicadas sem aviso prévio.

Estas campanhas serão válidas mediante disponibilidade.

Suplemento de Terceira pessoa: Redução de 15 % no valor do Package seleccionado. Máximo de 1 cama extra por quarto, sujeito a disponibilidade. Estas condições são válidas para quartos Duplo, Vista Mar, Designer e Júnior Suite.

Crianças: apenas serão aceites crianças com idade igual ou superior a 12 anos de idade.

Ocupação Individual: Redução de 15 % no valor do package seleccionado.

Noites extra: acesso a tarifas especiais mediante consulta e disponibilidade do Hotel.

Condições de pagamento e cancelamento: as reservas são efectuadas e garantidas com um depósito de 50 % no acto das mesmas. Os restantes 50 % serão cobrados 25 dias antes da data de check-in. As reservas canceladas até 45 dias antes da data de entrada terão uma penalização de 50 % do valor total da mesma, sendo a penalização de 75 % entre 44 e 25 dias e de 100 % entre 24 dias e a data de chegada. Para reservar por favor envie email para reservations@farol.com.pt.

MENU DE GRUPOS E EVENTOS CORPORATIVOS

Os preços acima indicados são por pessoa e incluem taxas de serviço.

Oferta válida para grupos a partir de 15 pessoas e um máximo de 70 pessoas.

Escolha de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa - € 40 por pessoa

Suplemento de bebidas com água mineral, refrigerantes, vinho branco e tinto, café e chá - € 10 por pessoa

Escolha de uma entrada, um prato principal de peixe e um prato principal de carne e uma sobremesa - € 50 por pessoa

Suplemento de bebidas com água mineral, refrigerantes, vinho branco e tinto, café e chá - € 10 por pessoa

Para reservar por favor envie email para events@farol.com.pt.

MENU REVEILLON

Preço acima indicado inclui taxas e serviço. Apenas serão admitidas crianças com idade igual ou superior a 12 anos. A campanha de 15 % de redução é válida para reservas efectuadas até 31 de Outubro. É solicitado a garantia de reserva mediante o pagamento de 100 % no acto da reserva, este valor não é reembolsável se cancelado após o dia 25 de Dezembro. Para reservar por favor envie email para events@farol.com.pt.

BRUNCH DE ANO NOVO | NEW YEAR'S BRUNCH

Os valores acima indicados incluem as taxas oficiais em vigor. Crianças até 12 anos de idade, usufruem de um preço especial de € 35. Todas as reservas devem de ser garantidas com um cartão de crédito ou por transferência bancária e apenas podem ser canceladas sem custos até 3 dias antes (72 H de antecedência). Para reservar por favor envie email para quest.relations@farol.com.pt.



FAROL HOTEL

on the water

CASCAIS | PORTUGAL

General Conditions

CHRISTMAS DINNER & LUNCH

The above values include official taxes. Children with age until 12 years of age, enjoy a special price of € 35. All reservations must be guaranteed with a credit card or by bank transfer and can only be canceled without charge up to 3 days before (72 H in advance).
To make a reservation please email guest.relations@farol.com.pt

PACKAGE REVEILLON

The above rates are per person, including service and official taxes. The pack is not cumulative with other promotions.
Stay dates: The stay must be from December 29th or 30th for 3 consecutive nights. The above listed price is per person and double occupancy, including the services mentioned in the package.
Early beard: Bookings until October 31st will benefit of 15 % discount upon the package value. Bookings between November 1st and 30th benefit from 10 % discount. The hotel reserves the right to interrupt the campaign without prior notice.
Third person supplement: 15 % discount on the total amount of the Reveillon package mentioned above. Maximum one extra bed per room, subject to availability. These conditions are valid for Double Rooms, Sea view Rooms, Designer Rooms and Junior Suites.
Children: Only accepted children of 12 years and above.
Extra nights: The Hotel is happy to provide special rates on request.
Payment Terms and Cancellation Policy: A deposit of 50 % of the total amount is required upon reservation. The remaining 50 % must be paid 25 days prior to arrival. Bookings cancelled up to 45 days prior to arrival will have 50% penalty charge of the total amount, between 44 and 35 days 75 % penalty charge and less than 24 days 100 % penalty charge. To make a reservation please email reservations@farol.com.pt.

GROUPS AND CORPORATE EVENTS MENU

The above rates include official taxes. The offer is valid for groups from 15 pax and maximum 70 pax.

Selection of one starter, one main course and one dessert - € 40 per person.
Drinks supplement with mineral water, soft drinks, white and red wine, coffee and tea - € 10 per person.

Selection of one starter, one fish main course and one meat main course and a dessert - € 50 per person.
Drinks supplement with mineral water, soft drinks, white and red wine, coffee and tea - € 10 per person.

To make a reservation please email events@farol.com.pt.

MENU REVEILLON

The above rates include official taxes. Children must be at least 12 years of age. 15 % discount is offered for booking made before 31 of October. A reservation guarantee of 100 % is requested at the time of booking and is non-refundable if the reservation is canceled after 25th December. To make a reservation please email events@farol.com.pt.

NEW YEAR'S BRUNCH

The above values include official taxes. Children with age until 12 years of age, enjoy a special price of € 35. All reservations must be guaranteed with a credit card or by bank transfer and can only be canceled without charge up to 3 days before (72 H in advance).
To make a reservation please email guest.relations@farol.com.pt.



FAROL HOTEL

— on the water —

CASCAIS | PORTUGAL