

2017



## Natal no Penha Longa Resort

Chegou a hora de celebrar e o Penha Longa Resort preparou agradáveis propostas para disfrutar em família e partilhar com os seus amigos num ambiente único e exclusivo.

Dentro do hotel criámos uma atmosfera mágica para esta data. Oferecemos diversas sugestões gastronómicas que os nossos chefes confeccionaram para toda a família.

Descubra as propostas que preparamos para esta quadra Natalícia.

## Christmas at Penha Longa Resort

The holiday season has arrived and at Penha Longa Resort we have prepared a host of activities and ways celebrate with your friends and family in a unique and exclusive ambience.

Allow the culinary experts of Penha Longa Resort to remove the hassle from your holliday season. Our chefs have prepared an exciting array of dining options for you and your family to enjoy.

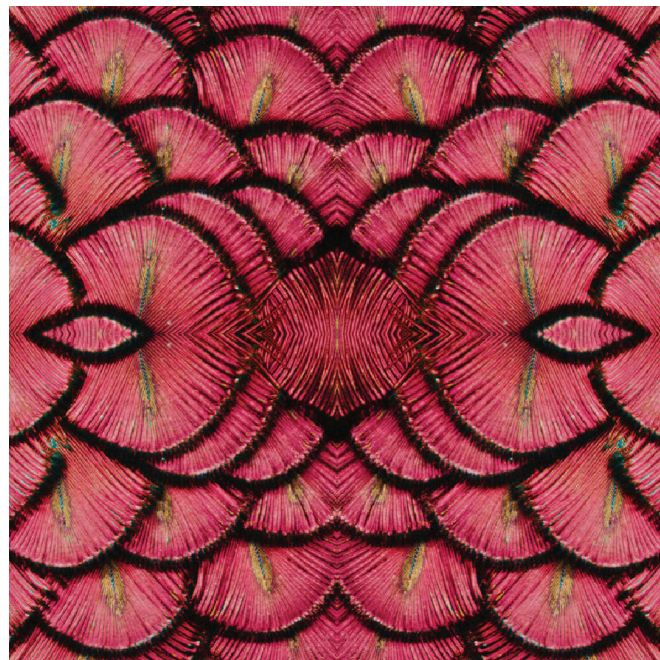
Discover the disfferent culinary experiences we have to offer throughout the holidays.



PENHA LONGA  
Resort







# Natal Christmas 2017

## Il Mercato

**24 de Dezembro**

**Ceia de Natal**

no restaurante Il Mercato

Crocante tinta de choco  
e brandade de bacalhau  
*Arancini* de pato e enchidos

*Consommé* de rabo de boi

Risotto de camarão,  
gengibre e lima

Bacalhau, ovo cozido a baixa  
temperatura e *ragoût* de  
couves

Cabrito confitado com terrina  
de batata castanha

Chocolate de Natal

52.00€ por pessoa  
(bebidas não incluídas)

Menu especial crianças

-50% do preço  
Crianças até aos onze anos  
(bebidas não incluídas)

**December 24<sup>th</sup>**

**Christmas Eve Dinner**

at Il Mercato restaurant

Cuttlefish ink crisp with cod  
brandade  
Duck and sausage *arancini*

Oxtail *consommé*

Shrimp risotto, ginger  
and lime

Cod, slow-cooked egg and  
cabbage *ragoût*

Lamb confit with brown potato  
terrine

Christmas chocolate

52.00€ per person  
(beverages not included)

Special kids menu

-50% price  
Per child until the age of eleven  
(beverages not included)

**25 de Dezembro**  
**Almoço buffet Dia de Natal**  
no restaurante Il Mercato

**Peixe e marisco**

Bacalhau com grão e coentros  
Salmão e bacalhau fumado  
Escabeche de cavala  
Ostras  
Dourada marinada  
Camarão ao natural  
Sapateira recheada  
Mexilhão meia-casca com vinagrete de pimentos  
*Fusilli* com salmão fumado, alcaparras e aneto  
Salada de polvo com pimentos

**Carnes**

Lombo de porco afiambrado com especiarias e laranja  
Leitão de Negrais  
Seleção de enchidos  
Patê de aves em crosta folhada  
Seleção de queijos nacionais

**Saladas**

Legumes grelhados  
*Taboule* com tomates secos e azeitonas com laranja  
Saladas verdes e os seus *crudités*  
Azeitonas marinadas  
Salada de batata com mostarda

**Sopa**

Canja de galinha

**Quentes**

Capão recheado com castanha, cebolinhas e batata assada  
Robalo ao sal  
Bifinhos de novilho à portuguesa  
Garoupa à portuguesa  
Grelos salteados com azeite e alho  
Batatinhas assadas  
Couve roxa, especiarias e frutos secos

**Sobremesas**

Tronco de chocolate Ritz Carlton  
Aletria com mousse de canela  
Arroz doce com compota de maçã  
Tarte de nozes com caramelo e natas  
Sonhos de cenoura com creme de canela  
Fatias douradas e molho de laranja com *Grand Marnier*  
Tradicional Bolo Rei  
Pudim com abade de Priscos  
Salada de fruta  
Tarte de laranja com *pralinê* de amêndoa

52.00€ por pessoa  
(bebidas não incluídas)

**Menu especial crianças**

-50% do preço  
Crianças até aos onze anos  
(bebidas não incluídas)

**December 25 th**  
**Buffet lunch Christmas Day**  
at Il Mercato restaurant

**Fish and seafood**

Codfish, chickpeas and coriander  
Smoked salmon and codfish  
Mackerel  
Oyster  
Marinated sea bream  
Shrimp  
Stuffed crab  
Mussels with vinaigrette of peppers  
*Fusilli* with smoked salmon, capers and dill  
Potato salad with peppers

**Meat**

Finely sliced pork fillets with spices and orange  
Roasted suckling pig  
Selection of portuguese charcuterie  
Poultry pies  
Selection of portuguese cheeses

**Salad**

Grilled vegetables  
Tabbouleh with dried tomatoes, olives and orange  
Green salads and crudités  
Marined olives  
Potato salad with mustard

**Soups**

Chicken soup

**Hot Buffet**

Capon fish stuffed with chestnuts chives and baked potato  
Salt-crusted sea bass  
Beef fillets  
Grouper  
Turnip greens *sautéed* with olive oil and garlic  
Roasted baby potatoes  
Cabbage with spices and nuts

**Desserts**

Ritz Carlton chocolate trunk  
“*Aletria*” with cinnamon mousse  
Portuguese rice pudding with apple  
Walnut pie with caramel and cream  
Fried carrots puffs with cinnamon cream  
Sweet loaf bread and orange sauce with *Grand Marnier*  
Traditional “*Bolo Rei*” Christmas cake  
Pudding “*Abade de Priscos*”  
Seasonal fruit  
Orange tart with almond *pralinê*

52.00€ per person  
(beverages not included)

**Special kids menu**

-50% price  
Per child until the age of eleven  
(beverages not included)





## 25 de Dezembro Brunch Dia de Natal

Villa Tamariz Utopia, no Estoril

### Frios

Camarão ao Vapor  
Terrina de pato, trufa e *foie gras*  
Bolas de sapateira  
Cornetos de frango  
Seleção de queijos nacionais  
Seleção de enchidos  
Seleção de peixes fumados

### Quentes

Leitão de Negrals  
Cabrito assado no forno com ervas  
Robalo no forno à bulhão pato  
Rosbife de novilho em molho mirandês  
Bacalhau à conde da Guarda  
Feijoada com ovo escalfado  
Batata estufada com cebolinhas  
Raviolis de cogumelos em molho de natas e limão  
Estufado de grão e cogumelos

### Arrozes

Cremoso de algas e *dashi*  
De legumes salteado  
Cremoso de cogumelos e parmesão

### Mornos

Tarte de cogumelos  
Quiche de queijo e bacon  
Empadas de galinha  
Empadas de cogumelos

### Saladas

*Cous cous*  
Legumes da estação assados e *chevre*  
Salada de polvo  
Espinafres, figo seco e mozzarella  
Feijão frade e bacalhau

### Ovos

Omelete - cogumelos, queijo, fiambre  
Mexidos - cogumelos, queijo, fiambre, cebola roxa, tomate  
*Benedict*

### Pão, Doces e Vienoiseries

*Scones, muffins*  
Seleção de pães tradicionais  
Bolo lêvedo  
Bolo Rei  
Bolo de chocolate  
Coscorões, sonhos  
Rabanadas em porto  
*Trifle*  
Fruta fresca

### Healty

logurte natural  
Granolas  
*Muesli*  
Frutas Laminadas

45.00€ por pessoa  
(bebidas não incluídas)

### Menu especial crianças

-50% do preço  
Crianças até aos onze anos  
(bebidas não incluídas)

## December 25<sup>th</sup> Brunch Christmas Day

Villa Tamariz Utopia, at Estoril

### Fish and seafood

Steamed Shrimp  
Duck terrine, truffle and foie gras  
Crab puffs  
Chicken cones  
Portuguese cheese selection  
Charcuterie selection  
Smoked fish selection

### Hot Buffet

*Negrals* suckling pig  
Roasted kid goat with herbs  
Sea bass “à *bulhão pato*”  
Rosbife with *mirandês* sauce  
Codfish loin “à *conde da Guarda*” style  
Bean stew with poached egg  
Stewed potatoes with baby onions  
Mushroom ravioli with cream and lemon sauce  
Chickpea and mushroom stew

### Rice Station

Algae and dashi cream  
Sautéed vegetables  
Mushroom and parmesan cream

### Warmes Buffet

Mushroom tart  
Cheese and bacon quiche  
Chicken pies  
Mushroom pies

# Villa Tamariz Utopia

### Salads

Cous cous  
Roasted seasonal vegetables with goat's cheese  
Octopus salad  
Spinach, dried fig and mozzarella  
Black eyed peas and Cod

### Eggs Station

Omelette - mushrooms, cheese, ham  
Scrambled - mushrooms, cheese, ham, red onion, tomato  
Benedict

### Breads and Pastries

Scones, muffins  
Portuguese breads selection  
Portuguese Pancakes  
Traditional “*Bolo Rei*” Christmas cake  
*Coscorões, sonhos*  
French toast in Port  
Chocolate cake  
Trifle  
Fresh fruit

### Healthy

Yoghurt  
Granolas  
Muesli  
Laminated Fruits

45.00€ per person  
(beverages not included)

### Special kids menu

-50% price  
Per child until the age of eleven  
(beverages not included)





### **Pacote Especial Natal**

Disfrute com a sua família e amigos esta noite mágica no nosso Resort e ainda aproveite as actividades para todas as idades.

- . 3 noites de alojamento
- . Ceia de Natal com bebidas incluídas

472.00€ por pessoa

Este pacote inclui:  
Quarto Deluxe  
Pequeno-almoço buffet;  
Late check-out até às 14h00

### **Actividades**

Casa de “gingibre”

#### **Kids Club**

-25% desconto por criança  
-50% desconto 2 ou mais crianças  
(1x utilização na estadia)

#### **Golfe**

Aprender a jogar golfe  
1 aula para duas pessoas ao preço de uma pessoa

#### **Campo Mosteiro**

15.00€ por pessoa  
(18 buracos)

#### **Spa**

Programa Energize Natal  
190.00€ por pessoa

### **Special Christmas Package**

Celebrate this magical season with your family and friends at Penha Longa Resort. We have prepared a full calendar of special events to suit all ages

- . 3 nights accomodation
- . Christmas dinner with beverages included

472.00€ per person

The package includes:  
Deluxe room  
Buffet breakfast  
Late check-out until 2pm

### **Activities**

Gingerbread house

#### **Kids Club**

-25% discount per kids  
-50% discount 2 children or more  
(1x use during stay)

#### **Golf**

Learn to play golf  
1 class for two people for the price of one

#### **Monastery course**

15.00€ per person  
(18 holes)

#### **Spa**

Christmas Energize Program  
190.00€ per person



## Passagem de Ano New Year Eve's

### Passagem de Ano Ópera de Veneza

Charme, mistério e luxo.  
Prepare-se para assistir ao melhor  
da ópera de Veneza.

Temos três grandes propostas  
gastronómicas dentro do hotel, que  
juntam o luxo à mais esperada noite  
do ano.

Não perca a nossa fantástica gala  
de Passagem de Ano, na sala Coroa  
do nosso Mosteiro do século XIV -  
com um grandioso espectáculo de  
Ópera de Veneza.  
O nosso restaurante de estrela  
Michelin, Lab by Sergi Arola serve  
também um requintado jantar com  
uma vista deslumbrante para o  
campo de golfe.  
Igualmente temos o restaurante  
Arola que sugere um menu criativo  
com um toque de fantasia.

### New Year's Eve Opera of Venice

Charm, mystery and luxury.  
Get ready to experience the best of  
Venice opera.

We have prepared three indulgent  
culinary proposals to celebrate the  
most exciting night of the year.

Don't miss our extravagant New  
Year's Eve Gala dinner, at Coroa  
Ballroom in our XIV century  
Monastery - with a glorious opera  
show.  
Penha Longa's famous  
Michelin-starred restaurant, Lab by  
Sergi Arola will serve an exquisite  
dinner with stunning views  
overlooking the golf course.  
Arola will be offering an exclusive  
range of celebratory New Year's Eve  
tapas.





# Sala Coroa

**31 de Dezembro**

**Gala de Passagem de Ano**

no nosso Mosteiro do séc XIV  
Espetáculo Ópera de Veneza

*Ceviche* de bivalves com folhas de *huacatay* e *leche* de tigre  
*Ceviche* de batata doce com cebola roxa e *leche* de tigre

*Foie gras* e maçã reineta em canelone com redução de vinho do Porto  
Cremoso de cenoura com sortido de legumes temperados com vinagrete de laranja

*Miso shiro* de lagostim fumado com sencha, crumble de *massa-madre* e tangerina  
Cremoso de pastinaca e gengibre, pêra caramelizada e telha de cajú

Pregado escalfado com *mousseline* de alcachofra de Jerusalém, caviar ossetra e nage de vinho da Madeira  
Gratinado de legumes com aveludado de trufa e manjeriço

Re-frescura de Veneza

*Filet mignon* com crosta de pistachio e ervas aromáticas, *gratin* trufado, puré de batata fumado e *foie gras*

A nossa versão da *La Traviata*

290.00€ por pessoa  
(bebidas incluídas)

**December 31<sup>st</sup>**

**New Year's Eve Gala Dinner**

in our XIV century Monastery  
Venice Opera Show

Bivalve ceviche with huacatay leaves and *leche de tigre*  
Sweet potato ceviche with red onion and *leche de tigre*

*Foie gras* and 'reineta' apple *cannelloni* with a Port wine reduction  
Cream of carrot soup with vegetable *crudités* dressed with an orange vinaigrette

Smoked crayfish *miso shiro* with sencha, mandarin and sourdough crumble  
Parsnip and ginger puree with caramelized pear and cashew tile

Poached turbot with Jerusalém artichoke *mousseline*, ossetra caviar, leek and Madeira wine  
Vegetable gratin with pureed vegetables, truffle and basil

Re-freshness of Venice

Beef tenderloin with a *pistachio* and aromatic herb crust, truffle *gratin*, smoked potato *purée* and *foie gras*

Our version of *La Traviata*

290.00€ per person  
(beverages included)

# Lab by Sergi Arola

**31 de Dezembro**

**Jantar de passagem de ano**

Restaurante estrela Michelin

## MENU SERGI AROLA

Espuma de batata e caviar

*Fricassé* de ostras em conserva

*Royal* de ave *al xerez* com trufa

Cataplana de lagosta  
Pato com laranja

Morango osmotizado e creme de baunilha  
Copo com pó de ouro, espuma de champanhe uva com véu de passas

290.00€ por pessoa  
(bebidas incluídas)  
Espetáculo Ópera de Veneza na sala Coroa a partir das 00h00

Menu especial crianças

-50% do preço  
Crianças até aos onze anos  
(bebidas incluídas)

**December 31<sup>st</sup>**

**New Year's Eve dinner**

Michelin star restaurant

## SERGI AROLA MENU

Potato and caviar foam

*Fricasseé* marinated oysters

Poultry Royale with sherry wine and truffle

Lobster *cataplana*  
Duck with orange

*Osmotized* strawberry and vanilla cream  
Grape champagne foam served with gold powder and raisins

290.00€ per person  
(beverages included)  
Venice Opera Show at coroa ballroom after 00h00

Special kids menu

-50% price  
Per child until the age of eleven  
(beverages included)

# Arola

**31 de Dezembro**

**Jantar de passagem de ano**

Restaurante Arola

## *Carpaccio*

Salada de sapateira  
Terrina de *foie*, milho e porto reduzido

Bravas - com *velouté* de champanhe e *mascarpone* de trufa

Mini sanduíche de calamares  
Ceviche de vieiras

Leitão

*Sorbet* de champanhe  
Relógio - mousse com vinho do Porto

200.00€ por pessoa  
(bebidas incluídas)  
Espetáculo Ópera de Veneza na sala Coroa a partir das 00h00

Menu especial crianças

-50% do preço  
Crianças até aos onze anos  
(bebidas incluídas)

**December 31<sup>st</sup>**

**New Year's Eve dinner**

Arola restaurant

## *Carpaccio*

Crab salad  
Foie terrine served with Port wine and corn reduction

*Bravas* potatoes - served with champagne velouté and truffle mascarpone

Mini calamari sandwich  
Scallop ceviche

Suckling pig

Champagne sorbet  
Clock - mousse with Port wine

200.00€ per person  
(beverages included)  
Venice Opera Show at coroa ballroom after 00h00

Special kids menu

-50% price  
Per child until the age of eleven  
(beverages included)



# Villa Tamariz Utopia

**31 de Dezembro**

**Jantar de Passagem de Ano**

Villa Tamariz Utopia, no Estoril

*Airbag* de sapateira  
*Kumquat, foie gras* e moscatel  
*Marshmallow* de queijo de Azeitão

Seleção pães tradicionais  
Manteiga de cultura  
Gema trufada  
Petingas em azeite

Carabineiro, creme de aipo, açorda  
de couve e *wasabi*

Falso esparguete de cogumelos,  
molho *fricassé*, raspas de *porcini*,  
*flat bread*

Pele de leitão crocante, *sweet chilly*,  
*chiffonade* de ervas

Lombo de bacalhau fumado,  
tempura, creme de agrião e pil pil

Naco de entrecote maturado 60  
dias, *cannelloni* de cogumelos alho  
francês e beterraba

*Curd* de lima, *crumble* de  
especiarias, gel de rum e hortelã

Gianduja, *crumble* de caramelo  
salgado, rochas de chocolate  
branco

125.00€ por pessoa  
(bebidas incluídas)  
Cocktail, open bar com Dj

**December 31<sup>st</sup>**

**New Year's Eve Gala Dinner**

Villa Tamariz Utopia, at Estoril

Crab airbag  
Kumquat, foie gras and moscatel  
*Azeitão* cheese marshmallow

Homemade bread selection  
Fermented butter  
Truffle butter  
Small sardines in olive oil

Cardial prawn, celery cream, cabbage  
and wasabi bread soup

Fake mushroom spaghetti,  
fricassé sauce, porcini flakes,  
flat bread

Crispy suckling pig skin, sweet  
chilly, fine herb chiffonade

Smoked cod loin, tempura, watercress  
and pil pil cream

60 day dry-aged entrecote steak,  
mushroom and leek cannelloni,  
beetroot

Lime curd, spiced crumble, rum and  
mint gel

Gianduja, salted caramel  
crumble, white chocolate rocks

125.00€ per person  
(beverages included)  
Cocktail, open bar with Dj











## 1 de Janeiro

### Almoço buffet Dia de Ano Novo

no restaurante Il Mercato

Estação de jardim de saladas verdes com seus crudites e tempero

Estação de omeletes

Ovos *benedict* com salmão e trufa

*French toast*

Ovos escalfados e *pancetta* crocante

Estação de *ceviche* de atum, salmão

e mariscos do Atlântico

Estação de arroz de tamboril

e camarão de Madagascar

Estação de presunto Ibérico

### Frios

*Shot* de *Vichissoise* com amêndoas

torradas

*Royal* de *foie gras* com cacau

Terrina de salmão com especiarias

doces

Salada de polvo à algarvia

Quiches da Avó

Seleção de queijos, charcutaria

e pães tradicionais

Folar de enchidos

Salada Russa, César, *Caprese*,

*Nicoise*

*Tabbouleh* com pato fumado

e laranja

### Heathy

*DIY muesli* com frutos

Fruta laminada

*Smoothie detox*

### Quentes

Caldo de cozido de carnes e

enchidos, com legumes e hortelã

Seleção de peixes, cebola acidulada

e cogumelos

Bochechas de novilho estufadas

com migas de espargos

Frango grelhado com piri-piri

Batatinha com manteiga, chalota

e salsa fresca

*Papillote* de legumes cozidos com

hortelã e gengibre

Açorda alentejana com tomate

### Sobremesas

Crepes com banana *flambê*

Tartes e bolos à fatia

*Galette de Reis*

Bolo de chocolate com banana

caramelizada

Pudim de claras com frutos secos

*Crème brulée* com figos marinados

em vinho do Porto

*Paris Breste* com frutos frescos

Torta de laranja com creme baunilha

Sonhos de abóbora

Panacota de morangos em copo,

compota de laranja

*Trifle* de chocolate e caramelo

Fruta laminada

62.00€ por pessoa  
(bebidas não incluídas)

### Menu especial crianças

-50% do preço

Crianças até aos onze anos

(bebidas não incluídas)

## January 1<sup>st</sup>

### Buffet lunch New Year's Day

at Il Mercato restaurant

Garden salad station with its *crudites* and seasoning

Omelet station

Eggs *benedict* with salmon and truffle

French toast

Poached eggs and crispy *pancetta*

Tuna *ceviche* station, salmon and

seafood

Monkfish and Madagascan prawn

rice station

Iberian ham station

### Cold Station

Shot of *vichyssoise* with toasted

almonds

*Foie gras royale* with cacau

Salmon *terriner* with sweet spices

Algarve's style octopus salad

Homestyle quiches

Charcuterie, cheeses and smoked

delicacies with tradicional breads

Savory meat cake

Russian salad, *Caesar* salad,

Capresse salad, Nicoise salad

Tabbouleh salad with smoked duck

### Heathy

DIY muesli with fruits

Sliced fruit

Detox Smoothie

### Hot Buffet

Tradicional meat stew with sausages, vegetables and mint

Selection of fresh fish cooked onion and mushrooms

Braised beef cheeks with asparagus crumbs

Grilled *piri-piri* chicken

Baby potatoes with butter, shallot

and fresh parsley

Vegetable papillote, cooked with

mint and ginger

*"Açorda"* from Alentejo with tomatoes

### Dessert

Crepes with banana flambé

Cakes and tarts station

*"Galette des Reis"*

Chocolate cake and caramelized

banana

Egg white pudding with nuts

*Crème brûlée* with Port marinated figs

Paris-Brest with fresh fruits

Tradicional orange roll with vanilla

cream

Sweet pumpkin puffs

Strawberry *panna cotta*, orange

compote

Chocolate and caramel trifle

Sliced fruit

62.00€ per person  
(beverages not included)

### Special kids menu

-50% price

Per child until the age of eleven

(beverages not included)





### **Pacote Especial Passagem de Ano**

- . 3 noites de alojamento
- . Jantar de Gala  
com bebidas incluídas
- . Espetáculo opera de Veneza  
Sala Coroa no nosso Mosteiro do século XIV

996.00€ por pessoa

Este pacote inclui:  
Quarto Deluxe  
Pequeno-almoço buffet  
Late check-out até às 14h00

### **Actividades**

Workshop de bolachas

### **Golfe**

Aprender a jogar golfe  
1 aula para duas pessoas ao  
preço de uma pessoa

### **Campo Mosteiro**

15.00€ por pessoa  
(18 buracos)

### **Spa**

Pamper Me New Year's  
Purification O2 Ritual  
By Natura Bissé  
190.00€ por pessoa

### **New Year's Eve Special Package**

- . 3 nights accomodation
- . Gala dinner  
with beverages included
- . Venice opera show  
Coroa ballroom in our XIV century monastery

996.00€ per person

The package includes:  
Deluxe room  
Buffet breakfast  
Late check-out until 2pm

# 01. 01. 2018

### **Activities**

Cookies workshop

### **Golf**

Learn to play golf  
1 class for two people for  
the price of one

### **Monastery course**

15.00€ per person  
(18 holes)

### **Spa**

Pamper Me New Year's  
Purification O2 Ritual  
By Natura Bissé  
190.00€ por pessoa

# Reservas Reservations

tel.: +351 219 249 000

e-mail: [resort.penalonga@penhalonga.com](mailto:resort.penalonga@penhalonga.com)

info.: [www.penalonga.com](http://www.penalonga.com)

[www.ritzcarlton.com/penhalonga](http://www.ritzcarlton.com/penhalonga)