

MENU JANTAR DINNER MENU

24 DEZEMBRO · DECEMBER

€ 40,00*

Preço para reservas até 30.11*
Price for reservations until 30.11*

45€ reservas a partir de 01.12
45€ reservations from 01.12

Preço por pessoa – Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O jantar será servido das 19h00 às 22h30
Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto
Children: 0 – 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

* Bebidas incluídas da selecção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e café

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and coffee

AMAZÔNIA JAMOR HOTEL

Avenida Tomás Ribeiro 129 · 2790-446 Queijas - Portugal
T (+351) 211 147 830 | E amzjm@realhotelsgroup.com

AMAZONIAHOTEIS.COM

ENTRADAS | STARTERS

Cesto de pão e tostas, manteiga composta, ardósia de queijo e salpicão e tapenade
Bread basket and toasts, compound butter, cheese and salpicão platter, tapenade
Tentúgal de queijo de cabra, mel e nozes com redução de vinho do Porto
Goat's cheese, honey and walnut tart in Tentúgal pastry with port wine reduction

PEIXE | FISH (escolha uma opção | choose an option)

Bacalhau com grelos salteados, broa crocante e batatinha a murro com azeite de coentros
Codfish with sautéed turnip greens, crispy cornbread and baked potatoes with coriander olive oil
Tentáculo de polvo assado sobre esmagada de batata-doce e grelos salteados
Roasted octopus tentacle on mashed sweet potato and sautéed turnip greens

CARNE | MEAT (escolha uma opção | choose an option)

Vol-au-vent de pato e cogumelos ostra, espargos bravos e musseline de laranja
Duck and oyster mushroom vol-au-vent, wild asparagus and orange mousseline
Carré de borrego com arroz de forno, esparregado e batata à padeiro
Rack of lamb with oven-baked rice, creamed spinach and "à padeiro" potatoes

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Portobello e legumes assados com rúcula selvagem e flor de sal perfumada com azeite de trufa e creme balsâmico
Portobello mushrooms and roasted vegetables with wild rocket, fleur de sel scented with truffle oil and balsamic cream

NAS MESAS | ON THE TABLES

Figos com nozes, frutos secos e broa castelar | Figs with walnuts, dried fruit and Castelar cornbread

SOBREMESAS | DESSERTS

Rabanadas, sonhos, azevias, bolo-rei, arroz-doce, pudim de ovos, mousse de chocolate e tronco de Natal
Portuguese-style french toast, fried dough balls, sweet potato turnovers, portuguese King cake, rice pudding, egg flan, chocolate mousse and Yule log

ALMOÇO BUFFET LUNCH BUFFET

25 DEZEMBRO · DECEMBER

€ 40,00*

Preço para reservas até 30.11*
Price for reservations until 30.11*
45€ reservas a partir de 01.12
45€ reservations from 01.12

Preço por pessoa – Bebidas incluídas*
Price per person – Drinks included*

O almoço será servido das 13h00 às 15h30
Lunch will be served from 01:00 pm to 03:30 pm

Crianças: 0 – 5 anos: gratuito | 6 – 12 anos: 50% de desconto
Children: 0 – 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

* Bebidas incluídas da selecção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e café

* Drinks included from our Hotels selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and coffee

AMAZÓNIA JAMOR HOTEL

Avenida Tomás Ribeiro 129 · 2790-446 Queijas - Portugal
T (+351) 211 147 830 | E amzim@realhotelsgroup.com

AMAZONIAHOTEIS.COM

SALADAS | SALADS

Variedade de alfaces, cenoura ralada, beterraba com laranja e tomate

Variety of lettuces, grated carrot, beetroot with orange and tomato

Polvo com picadinho Algarvio | Octopus with Algarve-style vinaigrette

Roupa-velha | Traditional Portuguese "roupa-velha" (shredded cod and vegetable mix)

Salada Russa com camarão | Russian salad with prawns

César | Caesar salad

Caprese | Caprese salad

Legumes grelhados | Grilled vegetables

Molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e maionese | Dressings: Vinaigrette, yoghurt, cocktail and mayonnaise

ENTRADAS | SALADS

Cesto de pães variados | Assorted bread basket

Tábua de queijos com compota de abóbora e frutos secos | Cheese board with pumpkin jam and dried fruits

Tábua de enchidos regionais | Board of regional cured meats

Rosbife frio à Bela Vista | Cold roast beef à la Bela Vista

Perna de porco assada | Roast leg of pork

Salgadinhos diversos | Assorted savoury snacks

Empadinhas de frango | Mini chicken pies

Mini quiches de legumes | Mini vegetable quiches

SOPA | SOUP

Canja de galinha com massinhas | Chicken soup with pasta

PEIXE | FISH

Bacalhau espiritual | "Spiritual" cod (Potuguse-style cod gratin with vegetables and béchamel)

CARNE | MEAT

Peru recheado com chipolata, arroz de forno e legumes salteados

Turkey stuffed with chipolata sausages, oven-baked rice and sautéed vegetables

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Lasanha de legumes | Vegetable lasagne

CRIANÇAS | CHILDREN

Esparguete à Bolonhesa | Spaghetti Bolognese

SOBREMESAS | DESSERTS

Pudim de ovos, arroz-doce, mousse de chocolate, gelatina de morango, mousse de manga,

mesa com doces natalícios e espelho de frutas

Egg flan, rice pudding, chocolate mousse, strawberry jelly, mango mousse,

table with Christmas sweets and fruit platter