

14TH FEVEIREIRO | FEBRUARY
DIA DOS NAMORADOS | VALENTINE'S DAY



CELEBRE O
amor
CELEBRATING LOVE

PACOTE 1 NOITE
1 NIGHT PACKAGE

€170

POR CASAL
PER COUPLE

INCLUI | INCLUDED

- Estadia em regime de alojamento e pequeno almoço. Accommodation on bed and breakfast basis.
- Jantar temático com bebidas incluídas. Themed dinner with drinks included.
(água, seleção vinho da casa, refrigerantes, cerveja e café. Water, selection of house wine, soft drinks, beer and coffee)
- VIP garrafa de espumante no quarto á chegada & decoração especial no quarto. VIP bottle of sparkling wine in the room on arrival & special decoration in the room.
- Musica ao vivo durante o jantar. Live music during dinner.
- Early check in e late check out garantidos. Early check in e late check out guaranteed.

Sempre sujeito a confirmação de disponibilidade no ato da reserva. Always subject to confirmation of availability at the time of booking.
Políticas de Cancelamento e Garantia da Reserva: 50% no ato da reserva, sendo este não reembolsável quando cancelado 7 dias antes da chegada, os restantes 50% no ato do Check In. Cancellation Policy and Reservation Guarantee: 50% at the time of booking, which is non-refundable when canceled 7 days before arrival, the remaining 50% at check-in.

14TH FEVEREIRO | FEBRUARY
DIA DOS NAMORADOS | VALENTINE'S DAY



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★



CELEBRE O
amor
CELEBRATING LOVE

menu
Buffet

Entradas

SALADAS E ACEPIPES

- Saladas simples
- Acepipes frios
- Salada de peito de pato fumado com redução de laranja
- Salada de camarão e manga servida com abacate e mel, tomate cherry e molho Casanova
- Corações de Cavala com legumes em maionese de alho e cebolinho
- Espargos com vinagrete
- Ostras ao natural
- Chamuças vegetarianas
- Mini quiches

MOLHO

- agridoce / cocktail / Vinagrete
- Aioli / Iogurte

Pratos Principais

SOPA

- CREME BRISA DA PAIXÃO
Creme aveludado de abóbora e funcho, perfumado com cominhos e cebolinho fresco
- ...
- Espinafres salteados com amêndoa torrada e Batata doce assada
- Linguine primavera / Arroz de açafrão e caju
Batata wedges com especiarias / Legumes salteados em dueto

...

A NOSSA CARNE...

- LOMBO MACIO DE PORCO
servido com molho afrodisíaco e toque suave de baunilha
- PEITO DE FRANGO COM MEL E GENGIBRE
- ...
- DO MAR...**
- SALMÃO EM CROSTA EXÓTICA DE ESPECIARIAS

- LINGUADO EM "JOUS D'AMOUR"
Filete de linguado, escalfado em court bouillon, aromatizado com açafrão e servido com molho champagne

- CATAPLANA PICANTE DE LULAS E MEXILHÃO
- CAMARÕES SÃO VALENTIM

Vegetarianos

- BIFES DE SEITAN COM COGUMELOS E ALHO FRANCÊS
- RISOTO DE ESPARGOS E PARMESÃO
- SHOW COOKING

para terminar...
O CORAÇÃO APAIXONADO...

- Fonte de chocolate com morangos
- Doce Tentação de Ananás Flambê
Ananas com Anis Estrelado, flambado com Rum e natas
- Elixir dos namorados com chocolate negro, cerejas e crocante de especiarias
- Brigadeiro de chocolate
- Maçã de Eva
- Semi frio de frutos do bosque
- Delícia do Algarve
- Cheesecake de maracujá
- Mesa de queijos e charcutaria tradicional
- Frutas frescas e salada de frutas

14TH FEVEIREIRO | FEBRUARY
DIA DOS NAMORADOS | VALENTINE'S DAY



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★



CELEBRE O
amor

CELEBRATING LOVE

menu
Buffet

Starters

DELICACIES AND SALADS

Plain salads
Cold delicacies

Smoked duck salad with fresh Orange reduction
Prawns and mango salad served with avocado,
honey, cherry tomatoes and Casanova pink sauce
Mackerel Hearts with vegetables in a garlic and
fresh chives mayonnaise
Asparagus with Vinaigrette
Oysters with lemon on ice
Vegetarian Samosas
Veggie Quiche

SAUCE

Sweet and sour/ cocktail sauce/
Vinaigrette / Aioli sauce/ yogurt sauce

Main course

SOPA

BREEZE OF PASSION
Pumpkin and fennel creamy soup
Scented with cumin and fresh chives

...
Sautéed spinach with almonds
Roasted sweet potatoes

Linguini "Primavera" / Cashew nuts and saffron rice
Potato wedges with spices / Duet of sautéed
vegetables

...

FROM THE LAND...

PORK TENDERLOIN
with an aphrodisiac vanilla and black pepper sauce
CHICKEN BREAST WITH GINGER AND HONEY DIP

...

FROM THE SEA...

SALMON WITH AN EXOTIC SPICY CRUST
SOLE FILLET IN "JOUS D'AMOUR"
Sole fillet, gently poached scented with ginger
and served with Champagne creamy sauce
MUSSELS AND SQUID
HOT TRADITIONAL "CATAPLANA"
SAINT VALENTINE PRAWNS

Vegetarian

SEITAN STEAKS WITH SAUTÉED
MUSHROOMS AND LEEK
ASPARAGUS AND PARMESAN CHEESE RISOTTO
SHOW COOKING

to finish...

THE HEART IN LOVE...

Chocolate fountain
with fresh strawberries
Pineapple temptation
Pineapple flambê with star anise,
rum and fresh cream
Lovers "Elixir"
Dark chocolate mousse,
cherries and spicy crisp
Fruits of the forest cake
Passion fruit cheesecake
Dry fruits Delight of the Algarve
Chocolate "Brigadeiro" cake
Assortment of cheeses
and traditional cold sliced meats
Fresh fruits and fruit salad