



GRUPOS
GROUPS

Adão
BISTRO BAR

A ÉPOCA *mais*
MARAVILHOSA
THE MOST WONDERFUL TIME

menu

NA MESA PARA PARTILHAR... | ON THE TABLE TO SHARE...

Pão massa mãe e tostas
Sourdough bread and toast
Manteiga de chouriço, mousse de atum e azeitonas
Chorizo butter, tuna mousse and olives
Presunto serrano
Serrano ham

Queijo amanteigado
Buttery cheese
Peixinhos da horta com maionese de funcho
Green beans with fennel mayonnaise
Camarões fritos ao alinho e brandy
Fried prawns with garlic and brandy

PRINCIPAL A PARTILHAR | TOP STORIES TO SHARE

Cremoso de bacalhau com espinafres
e broa, servido no tachinho
*Creamy cod with spinach and cornbread,
served in a small saucepan*

Bochechas em vinho tinto
com arroz de forno, servido na frigideira
*Red wine-braised pork cheeks with baked rice,
served straight from the frying pan*

SOBREMESAS | DESSERTS

Misto de doces de natal com fruta fresca laminada
Assortment of Christmas sweets with sliced fresh fruit



BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos S. Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of S. Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.



Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
*If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.*



POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

MÍNIMO 8 PESSOAS | AT LEAST 8 PEOPLE

RESERVA OBRIGATÓRIA
PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE
FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS



GRUPOS
GROUPS

BUFFET

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA THE MOST WONDERFUL TIME

BUFFET DE FRIOS | COLD BUFFET

Saladas Simples e Molhos
Simple salads & dressings

Salada de cuscus com vegetais grelhados
Couscous salad with grilled vegetables

Salada de galinha com frutas
Chicken salad with fresh fruit

Salada de bacalhau
Cod Salad

Salada de burrata com tomate e rúcula
Burrata salad with tomato & rocket

Mexilhões com molho de limão
Mussels with lemon sauce

Camarão cozido com flor de sal
Boiled prawns with fleur de sel

Tábua de queijos e enchidos
Cheese and sausage platter

Pão, tostas e nachos
Bread, toast and nachos

BUFFET DE QUENTES | HOT BUFFET

Xarém de mariscos
Portuguese cornmeal porridge with seafood

Bacalhau gratinado com broa de milho
Cod au gratin with cornbread

Bochechas em vinho tinto
Cheeks the colour of red wine

Arroz de pato com enchidos
Duck rice with sausages

Salgadinhos
Savoury Pastries

Arroz de frutos secos
Rice with nuts

Batatinhas assadas
Roasted baby potatoes

Vegetais salteados
Sautéed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Torta de amêndoa, pudim de ovos, torta de claras, sonhos, tronco de natal de chocolate, red velvet, empanadilhas de batata-doce e frutas frescas laminadas.

Almond Roll Cake, Portuguese Egg Pudding, Meringue Roll Cake, Portuguese Doughnuts, Chocolate Yule Log, Red Velvet Cake, Sweet Potato Pastries and Sliced Fresh Fruit.



BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos S. Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.
Selection of S. Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.



Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

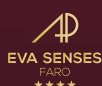
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.



POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

RESERVA OBRIGATÓRIA
PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE
FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS



Avenida da República, nº 1 . 8000-078 Faro . **Algarve**, Portugal . **RNET 957**
T: +351 289 001 000 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
rec.eva@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com



GRUPOS

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

GET menu SET

ESCOLHA DO CHEF

ENTRADA

Creme de castanhas com pera salteada
e redução de vinho do porto

PRINCIPAL

(Escolha 1 igual para todo o grupo)

* Bacalhau espiritual com crosta
de broa de milho

ou

* Cachaço de porco ibérico assado
com batata gratinada e verdura

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

Cheesecake de frutos vermelhos,
pudim de ovos, torta de claras, sonhos,
tronco de natal de chocolate, red velvet,
empanadilhas de batata-doce
e frutas frescas laminadas.

€43

POR PESSOA
ESCOLHA DO CHEF

(ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA)
COM SUPLEMENTO VINHO DA CASA INCLUÍDOS



MÍNIMO 20 PAX | SERVIDO EM SALA PRIVADA

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

RESERVA OBRIGATÓRIA | PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS

Avenida da República, nº 1 . 8000-078 Faro . **Algarve**, Portugal . **RNET** 957
T: +351 289 001 000 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
rec.eva@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com



GRUPOS

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

GET menu SET

ESCOLHA VOCÊ MESMO

ENTRADA

(Escolha 1 igual para todo o grupo)

* Alheira recheada com queijo Brie
servida com puré de maçã verde

ou

* Creme de tomate assado
com ovo e presunto

PRINCIPAL

(Escolha 1 igual para todo o grupo)

* Tempura de peixe galo
com arroz de limão
ou

ou

* Magret de pato com tomilho e laranja sobre
puré de batata-doce e bimis salteados

ou

* Lombo de bacalhau ½ cura com maionese
de funcho e crosta de chouriço servido
com puré de batata e azeitona.

* Lombo de novilho, fumado no Jospet,
batatas esmurradas e grelos.

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

Cheesecake de frutos vermelhos, pudim de ovos, torta de claras, sonhos,
tronco de natal de chocolate, red velvet, empanadilhas de batata-doce e frutas frescas laminadas.

€48

POR PESSOA
ESCOLHA VOCÊ MESMO

(ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA)
COM SUPLEMENTO VINHO DA CASA INCLuíDOS

€55

POR PESSOA
ESCOLHA VOCÊ MESMO

(ENTRADA + 2 PRINCIPAIS + SOBREMESA)
COM SUPLEMENTO VINHO DA CASA INCLuíDOS



MÍNIMO 20 PAX | SERVIDO EM SALA PRIVADA

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

RESERVA OBRIGATÓRIA | PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS



GROUPS

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

GET menu GET

CHEF'S CHOICE

STARTER

Chestnut cream with sautéed pear
and port wine reduction

MAIN COURSE

(Choose one option that applies to the whole group)

* Spiritual-style cod with
a cornbread crust

or

* Roast Iberian pork neck
with potato gratin and vegetables

CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Red berry cheesecake, egg custard,
meringue tart, doughnuts,
chocolate Yule log,
red velvet cake, sweet potato pasties
and sliced fresh fruit.

€43

PER PERSON
CHEF'S CHOICE

(STARTER + MAIN COURSE + DESSERT)
WITH HOUSE WINE INCLUDED AT AN ADDITIONAL CHARGE



MINIMUM 20 PAX | SERVED IN PRIVATE ROOM

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS



GRUPOS

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

GET menu SET

CHOOSE FOR YOURSELF

STARTER

(Choose one option that applies to the whole group)

* Alheira stuffed with Brie cheese
served with green apple purée

or

* Roasted tomato soup
with egg and ham

MAIN COURSE

(Choose one option that applies to the whole group)

* Roosterfish tempura
with lemon rice
or

or

* Duck magret with thyme and orange, served
on mashed sweet potato and sautéed bimis

or

* Half a lightly cured cod fillet with fennel
mayonnaise and a chorizo crust, served
with mashed potatoes and olives

* Lombo de novilho, fumado no Josper,
batatas esmurradas e grelos.

CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Red berry cheesecake, egg custard, meringue tart, doughnuts, chocolate Yule log,
red velvet cake, sweet potato pasties and sliced fresh fruit.

€48

PER PERSON
CHOOSE FOR YOURSELF

(STARTER + MAIN COURSE + DESSERT)
WITH HOUSE WINE INCLUDED AT AN ADDITIONAL CHARGE

€55

PER PERSON
CHOOSE FOR YOURSELF

(STARTER + 2 MAIN COURSES + DESSERT)
WITH HOUSE WINE INCLUDED AT AN ADDITIONAL CHARGE



MINIMUM 20 PAX | SERVED IN PRIVATE ROOM

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS