



01.01.2022

New Year's Brunch

ESTAÇÃO DE VIENNOISERIE, PASTELARIA

Croissants, caracóis, pain au chocolat, panquecas, donuts, seleção de pães com massa mãe, manteigas, doces e mel, salmão fumado, iogurte e granola, ovos escalfados, mexidos, cozidos, bacon e cogumelos, queijo fresco, tábua de enchidos, tábua de queijos.

VIENNOISE STATION, PASTRY

Croissants, raisin danish, pain au chocolat, pancakes, donuts, selection of breads, butters, jam and honey, smoked salmon, yoghurt and granola, eggs poached, scrambled, boiled, bacon and mushrooms, fresh cheese, cheese board, sausage board.

SALADAS

Mix alface biológica. Salada russa com camarão e ervas aromáticas. Tomate com orégãos. Salada Caesar com vieira e anchovas alimadas. Pepino com aneto, azeite e flor de sal. Cenoura, cogumelos, algas wakame e tofu marinado. Salada de polvo de Cascais. Cebola roxa, cebolo e cebolinho. Couscous de frutos secos e língua de vaca.

SALADS

Mix of organic lettuce. Russian salad with aromatic herbs. Tomato with oregano. Caesar salad with scallops and anchovies. Cucumber with dill, olive oil and sea salt. Carrots, mushrooms, wakame seaweed and marinated tofu. Cascais Octopus salad. Red and white onion, chives. Couscous of dry fruits beef tongue.

SUSHI E MARISCO

Combinado: Gunkan, Goyosa de camarão, Hosomaki, Uramaki.

Sapateira ao natural e em recheio, Bruxas cozidas, camarão cozido, ostra ao natural do Sado, salada de búzios.

SUSHI AND SEAFOOD

*Combo: Gunkan, Shrimp Gyosa, Hosomaki, Uramaki
Natural crab and steamed slipper lobster, steamed shrimp, fresh oysters on from Sado, conch salad.*

SOPA: Creme de abóbora butternut, requeijão com ervas e pevides torradas.

SOUP: Pumpkin butternut cream, cottage cheese with herbs and toasted seeds.

PRATOS PRINCIPAIS

Caldo ramen, ovo marinado, legumes e lascas de Muxama. Quinoa guisada, molho de moqueca com caril verde, brocolini e espinafres. Peixe ao sal e seus legumes cozidos. Bochecha de novilho Bourguignon, cogumelos selvagens salteados e esmagada de batata.

MAIN COURSE

Ramen, egg with ponzu vegetables e dry tuna slices. Quinoa, "moqueca" sauce with green curry and coconut milk. Salt crusted fish. Beef cheeks, wild mushrooms and smashed potatoes.

SOBREMESA

Bolo de cenoura e creme de queijo. Torta de avelã e limão. Entremete de chocolate de leite, Masala Chai e banana. Tarte de noz, Skyr e óleo de poejo. Saint-honore, maca e sésamo preto. Pot de creme de chocolate. Fruta laminada.

DESSERT

Carrot cake and cheese cream. Hazelnut and lemon pie. Chocolate and banana en-tremet, Masala and banana. Walnut pie, Skyr and pennyroyal oil. Saint-honore, maca and black sesame. Chocolate cream pot. Sliced fruit.

BEBIDAS

Água mineral, sumos e vinho branco ou tinto e Espumante.

DRINKS

Mineral water, juices and white or red wine, Sparking Wine.

Café ou chá / Coffee or tea

Preço por pessoa / Price per person

95€

FAROL HOTEL
—on the water—

the mix
Mediterranean Fusion

CONDIÇÕES GERAIS: Os valores acima indicados incluem as taxas oficiais em vigor. As crianças até aos 12 anos pagam 50%. Todas as reservas devem ser garantidas com um cartão de crédito ou por transferência bancária e apenas podem ser canceladas sem custos até 3 dias antes (72h de antecedência). Para reservar, por favor envie email para guest.relations@farol.com.pt.

GENERAL CONDITIONS: Above indicate price includes official taxes. Children until 12 years pay 50%. All reservations must be guaranteed with a credit card or by bank transfer and can only be canceled without penalty up to 3 days before (72 h in advance). To make a reservation please email guest.relations@farol.com.pt.

Av. Rei Humberto II de Itália, 7 2750-800 Cascais Portugal T: +351 214 823 490 | www.farol.com.pt | guest.relations@farol.com.pt



31.12.2021

PASSAGEM DE ANO

New Year's Eve

MENU

Ostra crocante, sabayon de champagne e caviar imperial
Crispy oyster, champagne sabayon and imperial caviar

Cappuccino de cebola com santola e leite de funcho com café
Spider crab, onion cappuccino and smoked fennel milk with coffee

Lavagante em manteiga de tomilho, caneloni de compota de pimentos com chipotle,
saladinha dos Cesares com beterraba assada
Rosted blue lobster, red peppers cannelloni with chipotle, mushrooms and beetroot salad

Amicis tonic com algas
Seaweed Amicis gin and tonic

Magret de pato rotis, bombom das coxas confit e geleia de groselha, aligot
de topinambour e molho de cabidela
Rosted duck breast, thighs bombom with gooseberry jelly, topinambour aligot and "cabidela" sauce

Angels food cake, algas e bergamota
(Compota de bergamota, suspiro de algas, creme de baunilha e consommé de Gin Amicis)
*Angels food cake, seaweed and orange bergamot
(Bergamot jam, seaweed merengue, vanilla cream and Amicis Gin consommé)*

PETIT FOURS

Bombom de framboesa e pimenta Sichuan, financier de avelã, trufa de chocolate
Raspberry and Sichuan Pepper bombom, hazelnut financier, chocolate truffle

PREÇO POR PESSOA - PRICE PER PERSON

Bebidas não incluídas - Drinks not included

150€

Bebidas incluídas - Drinks included

190€

FAROL HOTEL
— on the water —

the mix
Mediterranean Fusion

CONDIÇÕES GERAIS: Os valores acima indicados incluem as taxas oficiais em vigor. As crianças até aos 12 anos pagam 50%. Todas as reservas devem ser garantidas com um cartão de crédito ou por transferência bancária e apenas podem ser canceladas sem custos até 3 dias antes (72h de antecedência). Para reservar, por favor envie email para guest.relations@farol.com.pt.

GENERAL CONDITIONS: Above indicate price includes official taxes. Children until 12 years pay 50%. All reservations must be guaranteed with a credit card or by bank transfer and can only be canceled without penalty up to 3 days before (72 h in advance). To make a reservation please email guest.relations@farol.com.pt.

Av. Rei Humberto II de Itália, 7 2750-800 Cascais Portugal T: +351 214 823 490 | www.farol.com.pt | guest.relations@farol.com.pt