VICEROY
OMBRIA ALGARVE

Welcome 2027

MENU DE PASSAGEM DE ANO
& BRUNCH DE ANO NOVO

NEW YEAR'S EVE MENU
& NEW YEAR'S DAY BRUNCH



31 DEZ . DEC | 01 JAN

The Festive Season

OMBRIA KITCHEN







VICEROY
OMBRIA ALGARVE

31 DEZ | JANTAR DE PASSAGEM DE ANO - 31 DEC | NEW YEAR'S EVE DINNER

The Midnight CELEBRATION

SOPA . Creme de cogumelos trufado | SOUP . Creamy mushroom and truffle soup

Seleção de Pão | Tostas, Mini pão de cereais, Pão da Tôr, Broa de milho
Bread Selection | Toasts, Mini Cereal bread, Local Homemade bread from Tôr, Corn bread

SELEÇÃO DE ENTRADAS . STARTERS SELECTION

Tábua de enchidos . Cold Cuts | Tábua de Queijos . Cheese Board
Compotas Caseiras . Homemade Jams | Muhammara picante . Spicy muhammara
Rissóis de leitão . Suckling pig rissoles | Chamuças de vegetais . Veggie samosas
Assadura de secretos de porco preto . Black pork strips "assadura"
Enchidos grelhados . Grilled local sausages
Falafel, molho de iogurte, pepino e aneto . Falafel with yogurt and dill sauce

BUFFET DE SALADAS . SALAD BUFFET

Tomate rosa . Pink tomato | Juliana de pimentos . Julienne peppers
Juliana de cebola roxa . Julienne red onion | Pepino laminado . Sliced cucumber
Cenoura ralada . Grated carrot | Mix de alfaces . Lettuce mix
Azeitonas marinadas com citrinos e Maçanilha . Citrus-marinated olives and Maçanilha olive oil
Milho doce com paprika fumada . Sweet corn with smoked paprika

Molhos | Sauces
Azeite do Algarve, Ketchup, maionese, mostarde, vinage balsâmico, Vinegrete de mel, citrinos e tomilho
Algarve Olive oil, Ketchup, Mayonnaise, Mustard, Balsamic vinegar, Honey, citrus and thyme vinaigrette.

BUFFET DE MARISCO . SEAFOOD STATION

Ostras da Ria Formosa . Ria Formosa oysters | Ceviche de robalo . Seabass ceviche
Salada Caesar de vieiras . Scallops Caesar salad | Sapateira recheada . Stuffed crab
Camarão cozido . Boiled prawns | Seleção de sashimi . Sashimi selection

QUENTES . HOT DISHES

Strudel de bacalhau . Codfish strudel | Pasta with gyros . Gyros with Asian-style pasta
Polvo à lagareiro . Roasted octopus | Picanha com chimichurri . Ramp steak with chimichurri sauce
Jarret de borrego cozinhado lentamente no forno a lenha . Slow-cooked lamb jarret in fire oven

ACOMPANHAMENTOS . SIDE DISHES

Arroz de frutos secos . Dry nuts rice | Batata à padeiro . Baked potatoes
Legumes assados da horta . Roasted vegetables from our farm

SOBREMESAS . DESSERTS

Farófias . Typical egg custard Christmas dessert | Delícia de chocolate . Chocolate finger
Mini laranja . Mini orange | Bolo Rainha Viceroy . Viceroy Christmas cake
Tarte de limão merengada . Meringue lemon tart | Filhoses
Profiteroles de avelã . Hazelnut profiteroles
Fonte de chocolate . Chocolate fountain | Sonhos . Christmas beignets
Frutas laminadas . Fruit selection | Passas de uva . Dried grapes

Adultos . Adults | € 245 p.p
Crianças dos 4 aos 12 anos . Children 4-12 yo | € 125 p.p



Bebidas não incluídas . Drinks are not included
Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor . Price includes VAT at the applicable legal rate

01 JAN | O PRIMEIRO BRUNCH DO ANO

01 JAN | THE FIRST BRUNCH OF THE YEAR

Welcome 2027

DO PEQUENO-ALMOÇO . FROM BREAKFAST

Panquecas Ombria . Ombria's pancakes
Waffle belga . Belgium waffle
Seleção de pães e pastelaria . Bread and pastry selection
Tostas . Toasts | Mini pão de cereais . Mini cereal bread
Seleção de pães e pastelaria . Bread and pastry selection
Tostas . Toasts | Mini pão de cereais . Mini cereal bread
Pão de massa mãe . Homemade sourdough | Broa de milho . Corn bread
Croissants
Compotas caseiras . Homemade jam
Mel do Algarve . Local honey

FRIOS . COLDS

Salada algarvia com atum . Tuna Algarvian salad
Quinoa, frutos vermelhos e ervas frescas . Beets, wild berries and fresh herbs
Carpaccio de novilho, remoulade trufada . Beef carpaccio, truffled remoulade
Camarão & flor de sal . Shrimp & fleur du sel
Tábua de queijos e enchidos . Cheese board and cold cuts selection

QUENTES . HOT DISHES

Pasta trufada e parmesão . Truffled caserecce and parmesan cheese
Rosbife de vazia e jus de ervas . Roast beef and herbal jus
Cataplana de peixe do mercado . Market fish cataplana

ACOMPANHAMENTOS . SIDE DISHES

Arroz de enchidos no forno de lenha . Chorizo rice in the fire oven
Batata assada com alho e alecrim . Roasted potato with garlic and rosemary
Legumes da estação assados . Roasted seasonal vegetables

SOBREMESAS . DESSERTS

Torta de laranja . Orange roulade | Pudim de ovos . Egg pudding
Tronco de Natal . Hazelnut profiteroles | Profiteroles de avelã . Christmas chocolate cake
Salada de fruta . Fruit salad | Tarte de limão merengada . Meringue lemon tart

Adultos . Adults | € 90 p.p
Crianças dos 4 aos 12 anos . Children 4-12 yo | € 45 p.p

Hóspedes com pequeno-almoço incluído poderão fazer upgrade para o Brunch de Ano Novo
por um suplemento de € 50 por adulto e € 25 por criança até aos 12 anos.
Hotel guests with breakfast included may upgrade to the New Year's Day Brunch



Bebidas não incluídas . Drinks are not included
Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor . Price includes VAT at the applicable legal rate

VICEROY

OMBRIA ALGARVE



Bookings & Information : voa.reservations@viceroy.com

MENUS DA ÉPOCA FESTIVA FESTIVE SEASON MENUS