VICEROY
OMBRIA ALGARVE

The Christmas Magic

MENUS DE NATAL . CHRISTMAS MENUS



24 | 25 DEZ . DEC

The Festive Season

OMBRIA KITCHEN







VICEROY
OMBRIA ALGARVE

24 DEZ | CEIA DE NATAL

24 DEC | CHRISTMAS EVE DINNER

The Christmas MAGIC

COUVERT . COUVERT

Pão rústico, Cenoura algarvia, azeitonas marinadas com citrinos, azeite local
Artisanal Rustic bread, Algarvian carrots spread, cured cheese,
marinated olives with citrus, local olive oil

ENTRADAS PARA PARTILHAR . SHARING STARTERS

Camarão piri piri, alho, limão
Piri piri shrimp, garlic, lemon

Focaccia, requeijão, tomate seco, pinhões
Rustic cottage cheese focaccia, dried tomatoes, pinenuts

Queijo de Azeitão assado . Azeitão baked cheese
com orégãos, pão de forno a lenha . with oregano, wood-fired bread

Seleção de charcutaria DOP . Charcuterie selection

Cogumelos à Bulhão Pato . Bulhão Pato mushrooms

2 PRATOS PRINCIPAIS . 2 MAIN COURSES

Bacalhau com broa, batatinha assada e couve
Codfish with cornbread, roasted potato and cabbage

e . and

Rotti de perú com gnocchi de castanhas e espargos
Turkey rotti with chestnut gnocchi and asparagus

ou . or

Maminha com gnocchi de castanhas e espargos
Flank steak with chestnut gnocchi and asparagus

BUFFET DE SOBREMESAS . DESSERTS BUFFET

Pudim de ovos . Egg pudding

Sonhos . Christmas beignets

Arroz doce . Traditional sweet rice

Tronco de Natal . Christmas chocolate cake

Pão de ló húmido . Moist egg cake

Natas do céu . Cream & cookie

Fonte de chocolate . Chocolate fountain

Seleção de frutas laminadas . Fruit selection

Adultos . Adults | € 125 p.p
Crianças dos 4 aos 12 anos . Children 4-12 yo | € 65 p.p



Águas e refrigerantes incluídos. Bebidas alcoólicas não incluídas . Water and soft drinks included. Alcoholic beverages not included
Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor . Price includes VAT at the applicable legal rate

24 DEZ | CEIA DE NATAL

24 DEC | CHRISTMAS EVE DINNER

The Christmas MAGIC

from the garden

COUVERT . COUVERT

Pão rústico, Cenoura algarvia, azeitonas marinadas com citrinos, azeite local
Artisanal Rustic bread, Algarvian carrots spread, cured cheese,
marinated olives with citrus, local olive oil

ENTRADAS PARA PARTILHAR . SHARING STARTERS

"Assadura" de legumes grelhados
Vegetais na brasa, coentros, limão, malagueta fresca, pickles caseiros
Charcoaled vegetables, coriander, lemon, fresh chili, and homemade pickles

Queijo de Azeitão assado . Azeitão baked cheese
com orégãos, pão de forno a lenha . with oregano, wood-fired bread

Tártaro de beterraba e frutos do bosque
Beetroot tartar and wild berries

Cogumelos à Bulhão Pato . Bulhão Pato mushrooms

2 PRATOS PRINCIPAIS . 2 MAIN COURSES

"Cabidela" de cogumelos do Barrocal
Arroz carolino, cogumelos, feijão preto, proteína vegetal e vinagre de sidra
"Cabidela" mushrooms from Barrocal
Rice, mushrooms, black beans, plant based protein and cider vinegar

e . and

"Butter" tofu
Cajú, batata doce, bimi, flatbread do forno de lenha e arroz basmati aromático
Cashew nuts, sweet potato, bimi, flatbread in wooden oven, aromatic basmati rice

BUFFET DE SOBREMESAS . DESSERTS BUFFET

Pudim de ovos . Egg pudding

Sonhos . Christmas beignets

Arroz doce . Traditional sweet rice

Tronco de Natal . Christmas chocolate cake

Pão de ló húmido . Moist egg cake

Natas do céu . Cream & cookie

Fonte de chocolate . Chocolate fountain

Seleção de frutas laminadas . Fruit selection

Adultos . Adults | € 110 p.p
Crianças dos 4 aos 12 anos . Children 4-12 yo | € 55 p.p



Águas e refrigerantes incluídos. Bebidas alcoólicas não incluídas . Water and soft drinks included. Alcoholic beverages not included
Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor . Price includes VAT at the applicable legal rate

25 DEZ | ALMOÇO DE NATAL

25 DEC | CHRISTMAS LUNCH

Christmas TOGETHER

No dia 25 de dezembro,
estará disponível ao almoço uma seleção de especiais de Natal à la carte
On 25 December,
guests are invited to enjoy a selection of festive à la carte specials, available during lunch.

COUVERT . COUVERT

Pão rústico, Cenoura algarvia, azeitonas marinadas com citrinos, azeite local
Artisanal Rustic bread, Algarvian carrots spread, cured cheese,
marinated olives with citrus, local olive oil

ENTRADAS . STARTERS

Queijo de cabra do nosso forno de lenha, ervas frescas
Goat cheese from our fire oven and fresh herbs

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

Perna de perú assada
Roasted turkey leg

e . and

Picanha com chimichurri
Ramp steak with chimichurri sauce

ACOMPANHAMENTOS . SIDE DISHES

Arroz caldoso de grelos e coentros
Creamy greens and coriander rice

Couve-flor gratinada e amêndoa tostada do Algarve
Cauliflower gratin, toasted Algarve almonds

SOBREMESA . DESSERT

Tronco de Natal
Christmas cake



VICEROY

OMBRIA ALGARVE



Bookings & Information : voa.reservations@viceroy.com

MENUS DA ÉPOCA FESTIVA FESTIVE SEASON MENUS