

DOMES LAKE
ALGARVE PORTUGAL

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

FESTIVE
MENUS
MENUS FESTIVOS



CHRISTMAS
MENUS
MENUS DE NATAL

24 de Dezembro / 24th of December 2024

BUFFET GUSTATIO

ENTRADAS / STARTERS

- Camarão cozido (Boiled shrimp)
- Salmão marinado (Marinated and cured salmon)
- Terrina de pato e foie gras (Duck terrine with foie gras)
- Salada de polvo (Algarvian octopus salad)
- Salada de búzios (Whelks salad)
- Ostras (Oyster)
- Rissóis de leitão (Suckling pig patty)
- Salada grega (Greek salad)
- Salada de quinoa e laranja (Quinoa salad with orange)
- Tapenade com crostini (Tapenade with crostini)
- Legumes grelhados com balsâmico (Grilled vegetables with balsamic vinegar)
- Seleção de queijos, presunto e enchidos (Cheese selection & cold cuts board)

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS

- Sopa de abóbora e canela (Cinnamon & pumpkin soup)
- Bacalhau com Broa (Cod fish filet with corn bread)
- Polvo à Lagareiro (Roasted octopus)
- Wellington de salmão (Salmon Wellington puff pastry)
- Perú recheado trinchado (Stuffed turkey)
- Perna de porco afiamburada caramelizada com especiarias
(Caramelized ham with sweet spices)
- Medalhão de novilho com molho de trufa
(Beef medallion with truffle sauce)
- Borrego assado com mostarda e mel
(Roasted lamb with mustard and honey)
- Batata assada a murro (Roasted baby potato)
- Arroz de açafrão (Saffron rice)
- Legumes salteados (Sauted vegetables)
- Legumes recheados (Stuffed vegetables)
- Risotto de Ervilhas e tomate assado (Peas risotto with roasted tomato)
- Cantinho Infantil (Kids corner)



24 de Dezembro / 24th of December 2024

BUFFET GUSTATIO

SOBREMESA / DESSERT

Sonhos de cenoura (Carrot Christmas dough)

Aletria (Christmas pasta pudding with cinnamon)

Azevias (Christmas sweet potato empanada)

Christmas Pudding

Panettone

Tronco de Natal (Christmas chocolate Bûche)

Melomakarona (Christmas Greek biscuit with cinnamon)

Kourabiedes (Greek Christmas cookies)

Blanc-manger de amendoa e ameixa (Almond pana-cotta with plums)

Pain d'épice (Ginger bread with syrup)

Pavlova de lichia (Lychee pavlova)

Mousse de chocolate e praline de whisky (Chocolate mousse with Whisky praline)

Brigadeiro de coco (Coconut creamy cake)

Bolo-rei de chocolate (Traditional Christmas cake with chocolate)

40€ per adult and 20€ per child, drinks excluded.
40€ por adulto & 20€ por criança, bebidas não incluídas



24 de Dezembro / 24th of December 2024

CHRISTMAS EVE TOPOS MENU TOPOS JANTAR DE NATAL

Amuse bouche

Terrina de leitão assado, gel de laranja do Algarve, gaufrette de batata doce
(Roasted suckling pig terrine, Algarvian orange gel, sweet potato gaufrette chips)

Sorbet de ginja (Cherry sorbet)

Bacalhau com crosta azeitona preta, espuma de batata alhada,
tomate assado e legumes

(Cod fish filet with black olives crust, potato & garlic espuma,
roasted tomato and baby vegetables)

Medalhão de veado com canela e ginja, ravioli de castanha e cogumelos
(Venaison (stag) medallion with cinnamon and cherry, mushroom & chestnut ravioli)

Bola de Natal, chocolate branco, doce de avelã, creme de leite condensado e coco
(Christmas ball, white chocolate, hazelnut praline, milky coconut cream)

Petit fours

For all of our guests who wish to dine at Topos, the Topos
Christmas Eve Dinner - 65€ per adult and 32,50€ per child,
drinks excluded.

Para todos os nossos hóspedes que desejam jantar no Topos, o Jantar
de Natal no Topos - 65€ por adulto e 32,50€ por criança, bebidas excluídas.



24 de Dezembro / 24th of December 2024

TOPOS VEGAN
SET MENU
TOPOS MENU
VEGANNO

Amuse bouche

Terrina de legumes assados, coulis de pimentos e compota de cebola roxa
(Roasted vegetables terrine, bell pepper coulis, red onions jam)

Xarém de coentros, polpa de ervilhas, chouriço de soja
("Xarem" algarvian corn polenta with coriander, peas pure and soya chorizo)

Sorbet de vinho do Porto
(Port wine sorbet)

Ravioli de batata-doce, creme de feta vegan, pinhões torrados e pontas de rucula
(Sweet potato ravioli, vegan feta cream, toasted pinenuts and arugula)

Bola de Natal, chocolate negro, doce de cereja, creme de baunilha
(Christmas ball, dark chocolate, cherry gelee, vanilla cream)

Petit fours



25 de Dezembro / 25th of December 2024

TOPOS CHRISTMAS BRUNCH TOPOS BRUNCH DE NATAL

Prato de fruta (Fruit platter)

Seleção de queijos e charcutaria (Cheese & cold cuts platter)

Estação de iogurte bowls com granola (Yoghurt bowl station with granola and fruits)

Seleção de pão e pastelaria (Bread and pastry selection)

Panquecas com molho a escolha (chocolate, morango, syrup, mel)
(Pancakes with topping (chocolate, strawberries, syrup, honey))

QUENTES SOB PEDIDO /HOT DISHES ON REQUEST

Benedict, Nordik, Avocado super toast

BUFFET DE FRIOS / COLD BUFFET

Salada Caesar de frango (Chicken Caesar salad)

Tomate com mozzarella (Tomato & mozzarella)

Salada de camarão e fruta (Shrimp & fruit salad)

Roast beef

Peixes fumados e marinados (Smoked and marinated fish selection)

Salada de quinoa, tomate, coentro, abacate

(Quinoa salad with avocado, tomato and coriander)

Rissóis de camarão, pasteis de bacalhau (Shrimp patty, cod fish croquette)

Quiche de alho francês e requeijão (Leek and cottage cheese quiche)

Saladas simples (Salad bar)



25 de Dezembro / 25th of December 2024

TOPOS CHRISTMAS BRUNCH TOPOS BRUNCH DE NATAL

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS COURSES

Crème de legumes (Vegetables soup)

Farrapos de Bacalhau confit, com couves, batata e alho

(Confit cod fish shredded with cabbage, potato, and garlic)

Supremo de frango com castanhas (Chicken supreme with chestnuts)

Medalhões de novilho com molho de cogumelos

(Beef medallion with mushroom sauce)

Folhado plant-based com amêndoa (Plant based pie with almond)

Batata assada com louro e alho (Roasted potato with laurel and garlic)

Arroz de Natal (Christmas rice)

Couve com manteiga e cebola (Cabbage with butter and onion)

SOBREMESAS / DESSERTS

Bolo Rainha (Traditional Christmas cake with nuts)

Rabanadas (French toast)

Arroz-doce (Sweet rice pudding)

Pudim de ovos (Caramel and egg pudding)

Tarte de limão (Lemon tart)

Torta de chocolate e nozes (Chocolate and walnut roll cake)

Choux de frutos vermelhos (Red berries choux)

Mousse de cereja (Cherry mousse)

Tarte de queijo e maracujá (Baked cheesecake with passion fruit)

Red Velvet de Natal (Christmas Red velvet)

50 Euros, including drinks for all guests - Children 25 euros/pax

50 euros, inclui bebidas para todos os hóspedes - Crianças 25 euros/pax



25 de Dezembro / 25th of December 2024

CHRISTMAS DAY BUFFET DINNER JANTAR DE DIA DE NATAL BUFFET

ENTRADAS / STARTERS

Salad bar

Salada de Camarão (Prawn salad)

Ceviche de salmão (Salmon ceviche)

Lagostim com flor de sal (Langoustine with fleur-de-sel)

Sapateira recheada (Crab spread)

Mexilhão marinado (Marinated mussels)

Terrina de aves e foie gras (Poultry terrine with foie gras)

Salada de Natal com queijo azul, pera, espinafres, couve roxa e nozes
(Christmas salad with blue cheese, pear, spinach, red cabbage and walnut)

Salada de endívias, manga, beterraba e laranja

(Endive salad with mango, beetroot and oranges)

Humus com pão de pita (Humus with pita bread)

Legumes grelhados marinados (Grilled and marinated vegetables)

Seleção de queijos (Cheese board)

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS

Caldo verde (Portugues traditional cabbage soup with chorizo)

Bacalhau com couves (Cod fish filet with cabbages)

Arroz de marisco (Sea food rice)

Tamboril com azeitonas (Monk fish with olives)

Frango recheado com queijo (Stuffed chicken with cheese)

Cachaço de porco com castanhas (Roasted pork with chestnuts)

Medalhão de novilho com molho de mostarda cremoso

(Beef medallion with mustard creamy sauce)

Costeletas de Borrego com ervas (Lamb chop with herbs)

Batata salteada com alho (Sautéed potato with garlic)



25 de Dezembro / 25th of December 2024

CHRISTMAS DAY BUFFET DINNER JANTAR DE DIA DE NATAL BUFFET

Arroz de frutos secos (Dry fruit & nuts rice)
Legumes grelhados (Grilled vegetables)
Carril de grão e beringela (Eggplant & chickpea curry)
Penne à la Rabiatta
Cantinho Infantil (Kids corner)

SOBREMESA / DESSERTS

Churros com chocolate (Churros with chocolate)
Broa amêndoa e gila (Typical almond and pumpkin cake)
Farofias (îles Flotante with custard cream)
Pudim de caramelo (Caramel Pudding)
Turron
Profiteroles de frutos vermelhos (Red berries Profiterolles)
Creme brûlée
Brownie vegan de batata doce (Vegan Brownie)
Panacotta de papaia (Papaya Pana-cotta)
Torta de laranja (Orange roll cake)
Tartelete de pêra e vinho do Porto (Pear with Port wine Tartelette)
Bolo de mel da Madeira (Honey cake from Madeira Island)
Bolo-rei escangalhado (Traditional Christmas cake with nuts)

40€ por adulto e 20€ por criança, bebidas excluídas 40€ por adulto
e 20€ por criança, bebidas não incluídas. / 40€ per adult
and 20€ per child, drinks excluded.





NEW YEAR'S
EVE MENUS
MENUS DE REVEILLON

SPEAKEASY GLAM NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA / PROGRAM

19.30hrs

Cocktail de Boas vindas com sushi & ostras no Foyer
(Welcome Cocktail with sushi & oyster station)

20.30hrs

Jantar de Réveillon Speakeasy Glam Gala
(Speakeasy Glam Gala New Year's Eve Dinner)
Sala Paixão (Paixão Ballroom)

21.00hrs

Actuação banda (Band Performance)

23.55hrs

Contagem decrescente para Passagem de Ano, com Passas, Espumante e Fogo de
Artificio (Countdown to Midnight with raisins, Sparkling Wine and live fireworks)
Terraço Gustatio (Gustatio Terrace)

00.05hrs

Festa com Bar Aberto (After Party with Open Bar)
Sala Paixão (Paixão Ballroom)

01.00hrs

Ceia (Late Supper)
Haute Living Room

02.00hrs

Final do evento (New Year's Eve event ends)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

SPEAKEASY GLAM GALA DINNER MENU

Foie gras, codorniz fumada, romã e brioche tostado
(Foie gras, smoked quail, pomegranate, toasted brioche)

Medalhão de cherne e caviar oscietra, risotto de ostras e salicórnia,
óleo de cebolinho
(Grouper medallion with oscietra caviar, oyster risotto, salicornia
and chives oil)

Sorbet de gin tonic
(Gin tonic sorbet)

Lombo de novilho com truffa preta, molho de cognac VSOP,
cremoso de cogumelos e cenouras coloridas
(Beef Tenderloin with black truffle, VSOP cognac sauce, creamy mushroom
and colourful carrots)

Milles-feuilles de marmelo e mascarpone, creme chibouste,
sorbet de champagne e folha de ouro
(Milles-feuilles with quince and mascarpone, chiboust cream,
champagne sorbet & gold leaf)

280€ por adulto e 140€ por criança, bebidas incluídas
(280€ per adult and 140€ per child, drinks included.)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

SPEAKEASY GLAM GALA DINNER NEW YEAR'S VEGAN MENU

Salada de abóbora fumada, avelã, romã e tibórnia de alho confit
(Smoked pumpkin, hazelnuts, pomegranate, roasted garlic tibornia)

Risotto de ostra vegetal, aipo glaceado com vinagre balsâmico, caviar e tomate
(Vegetal oyster risotto, caramelized celery with balsamic vinegar, tomato caviar)

Sorbet de gin tonic
(Gin tonic sorbet)

Beterraba grelhada, batata confit, cenouras coloridas e trufa preta
(Grilled beetroot, confit potato, colourful carrot with black truffle)

Milles-feuilles de coco, creme de lima, sorbet de ananás e folha de oro
(Milles-feuilles with coconut, lime cream, pineapple sorbet & gold leaf)

280€ por adulto e 140€ por criança, bebidas incluídas
(280€ per adult and 140€ per child, drinks included)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

LATE SUPPER CEIA

Caldo Verde (Traditional Portuguese cabbage soup with chorizo)
Mini pregos em bolo do caco (Mini steak sandwich in bolo do caco bread)
Mini chicken katsu burger
Hambúrguer vegan de grão e espinafres em bolo do caco
(Chickpea and spinach vegan burger in bolo do caco bread)
Pão com chouriço (Bread with chourizo)
Salada Caesar (Caesar Salad)
Salada de quinoa, abacate e tomate (Quinoa salad with avocado and tomato)
Hummus com pão de pita (Hummus and pita bread)
Torta de amêndoa (Almond roll cake)
Tartelette de fruta (Fruit tartelette)
Mousse de maracujá (Passion fruit mousse)

280€ por adulto e 140€ por criança, bebidas incluídas
(280€ per adult and 140€ per child, the supper is included in the price
of the “Gala menu”)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

SPEAKEASY GLAM GALA DINNER NEW YEAR'S KIDS MENU

“Saco de berlindes”, mozzarella, melão e tomate acompanhado
de salada de presunto e azeite virgem
(“Marbles Bag”, mozzarella, melon and tomato with prosciutto
salad and extra virgin oil)

Filete de salmão, puré de ervilha e legumes coloridos
(Salmon filet, pea puré and colourful vegetables)

Sorbet morango & banana
(Strawberry & banana sorbet)

B-Toc do Chef de novilho com ovo soufflé, batata frita, arroz de legumes
(Portuguese B-Toc, beef tenderloin with egg soufflé, fries and rice with vegetables)

Mousse de chocolate, oreos, banana caramelizada e pipocas
(Chocolate mousse, oreo, caramelized banana & popcorn)

140€ por criança, bebidas incluídas
140€ per child (drinks included)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

TOPOS SET MENU 5 COURSES

19.30HR

Welcome drink

20.30HR

Vieira, polpa de aipo baunilhada, maçã verde e creme de champagne
(Scallops, celery puré with vanilla, green apple, creamy champagne sauce)

Carabineiro & pargo sabores de caldeirada, batata, pimentos e coentros
(Red scarlette prawn & red snapper stew flavors,
potato, peppers and coriander)

Sorbet de ginginha
(Cherry sorbet)

Tornedós de novilho em crosta de pistachio, risotto
de limão confit e gorgonzola
(Beef tornedos with pistacchio crust, lemon confit risotto with gorgonzola)

Choux de chocolate negro, geleia de maracujá, banana caramelizada
(Dark chocolate choux, passion fruit gelee, caramelized banana)

Para todos os nossos hóspedes que desejam jantar no Topos, o Topos Set
Menu 5 pratos- 180€ por adulto e 90€ por criança, bebidas incluídas.
For all of our guests who wish to dine at Topos, the Topos Set Menu 5 courses
- 180€ per adult and 90€ per child, drinks included



31 de Dezembro / 31st of December 2024

TOPOS VEGAN
SET MENU
TOPOS MENU
VEGANO

Couve flor, polpa de aipo baunilhada, maçã verde e granizado de champagne
(Cauliflower, celery puré with vanilla, green apple, champagne granité)

Funcho confitado e grelhado com limão, batata, pimentos e coentros
(Grilled and confit fennel with lemon, potato, peppers and coriander)

Sorbet de Ginja
(Ginginha sorbet)

Beringela em crosta de pistachio, risoto de limão confit e espinafres
(Eggplant with pistachio crust, lemon confit risotto with spinach)

Pavlova vegan de chocolate negro, geleia de maracujá, banana caramelizada
(Dark chocolate vegan pavlova, passion fruit gelee, caramelized banana)

Para todos os nossos hóspedes que desejam jantar no Topos, o Topos Set Menu 5 pratos- 180€ por adulto e 90€ por criança, bebidas incluídas.
For all of our guests who wish to dine at Topos, the Topos Set Menu 5 courses - 180€ per adult and 90€ per child, drinks included.



31 de Dezembro / 31st of December 2024

KIDS SET MENU IN TOPOS

Salada de frango, abacate, tomate e azeitonas
(Chicken salad with avocado, tomato and olives)

Ou – Or

Creme de legumes

Vegetables cream soup

Medalhão de lombo de novilho, cremoso de cogumelos,
acompanhado de batata frita

(Beef tenderloin medallion, creamy mushroom sauce, served with fries)

Tarte banoffee, com chocolate, banana e caramelo

(Bannoffee tarte, with chocolate, banana & caramel)

90€ por criança (bebidas incluídas)

90€ per child (drinks included)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

BUFFET GUSTATIO

ENTRADAS / STARTERS

Salad bar

Salada de polvo à algarvia (Octopus Salad)

Camarão cozido com flor de sal (Boiled shrimp with fleur de sel)

Salmão fumado & blinis, servido com natas de caviar e limão
(Smoked salmon with blinis, lemon and caviar cream)

Terrina de foie gras e figos (Foie gras Terrine with figs)

Salada de búzios (Conch salad)

Ostras (Oyster)

Salada de lulas grelhadas (Grilled squid salad)

Salada grega (Greek salad)

Salada de quinoa e laranja (Quinoa salad with orange)

Tapenade com crostini (Tapenade with crostini)

Abóbora com balsâmico e óleo de truffa

(Roasted pumpkin with balsamic vinegar and truffle oil)

Leitão assado (Suckling pig roasted)

Tabuas de queijos e tabuas de enchidos (Cheese boards and cold cuts boards)

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS

Caldo verde (Traditional Portuguese cabbage soup with chorizo)

Lombo de bacalhau à lagareiro (Cod fish filet roasted with olive oil)

Polvo grelhado a gomes de sá (Grilled octopus with potatoes and olives)

Tamboril com molho de lagosta (Monk fish with lobster sauce)

Peito de peru recheado com trufa (Stuffed turkey breast with truffle)

Cachaço de porco assado com castanhas (Pork chuck roasted with chestnuts)

Medalhão de novilho com molho de foie gras

(Beef medallion with foie gras creamy sauce)

Cabrito assado com ervas e mel, grelos salteados

(Roasted goatling with herbs and honey, sautéed greens)

Batata assada a murro (Roasted baby potato)

Arroz de açafrão (Saffron rice)

Legumes salteados (Sautéed vegetables)

Legumes recheados (Stuffed vegetables)

Risotto de cogumelos (Mushroom risotto)

Cantinho Infantil (Kids corner)



31 de Dezembro / 31st of December 2024

BUFFET GUSTATIO

SOBREMESA/DESSERTS

Churros com chocolate (Churros with chocolate)

Broa Castelar (Typical corn cake)

Farofias (Îles Flotante with custard cream)

Pudim caramelo (Caramel Pudding)

Turron

Profiteroles de frutos vermelhos (Red berries Profiterolles)

Creme brulée

Brownie vegan de batata doce (Vegan Brownie)

Panacotta de papaia (Papaya Pana-cotta)

Torta de laranja (Orange roll cake)

Tartelete de pêra e vinho do Porto (Pear with Port wine Tartelette)

Bolo de mel da Madeira (Honey cake from Madeira Island)

Bolo-rei de chocolate (Traditional Christmas Cake with chocolate)

Melomakarona (Christmas Greek biscuit with cinamon)

Kourabiedes (Greek Christmas cookies)

Fruta laminada (Fruit plater)

Para hóspedes em meia-pensão - 80€ por adulto e 40€ por criança, bebidas incluídas.
Para hóspedes com pequeno almoço - 100€ por adulto e 50€ por criança, bebidas incluídas.

For half-board guests - 80€ per adult and 40€ per child, drinks included.

For Bed and Breakfast guests - 100€ per adult and 50€ per child, drinks included.



1 de Janeiro / 1st of January 2025

GUSTATIO NEW YEAR'S BRUNCH

Prato de fruta (Fruit plater)

Seleção de queijos e charcutaria (Cheese & cold cuts plater)

Logurte bowls com granola (Yoghurt bowl with granola)

Seleção de pão e pastelaria (Bread and pastry selection)

Panquecas com molho a escolha (chocolate, morango, syrup, mel)
(Pancakes with topping (chocolate, strawberries, syrup, honey))

QUENTES SOB PEDIDO /HOT DISHES ON REQUEST

Benedict, Nordik, Avocado super toast, panquecas com molho a escolha
(chocolate, morango, syrup, mel)

Benedict, Nordik, Avocado super toast, pancakes with topping
(chocolate, strawberries, syrup, honey)

BUFFET DE FRIOS / COLD BUFFET

Salada Caesar de frango (Chicken Caesar salad)

Tomate com mozzarella (Tomato & mozzarella)

Camarão cozido (Prawns)

Roastbife (Roast beef)

Salada de quinoa, tomate, coentro, abacate
(Quinoa salad with avocado, tomato and coriander)

Rissoles de leitão (Suckling pig patty)

Rissol de camarão, Pasteis de bacalhau (Shrimp patty, cod fish croquette)

Quiche de alho francês e requeijão (Leek and cotage cheese quiche)

Saladas simples (Salad bar)



1 de Janeiro / 1st of January 2025

GUSTATIO NEW YEAR'S BRUNCH

PRATOS PRINCIPAIS / MAINS COURSES

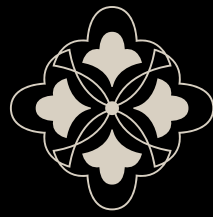
Filete de robalo com pimentos e ervas (Sea bass filet with peppers and herbs)
Supremo de frango com Limão (Chicken supreme with Lemon)
Medalhões de novilho com molho pimenta (Beef medallion with peppercorn sauce)
Folhado plant-based com amêndoa (Plant based pie with almond)
Batata assada com louro e alho (Roasted potato with laurel and garlic)
Arroz de ervilhas (Pea's rice)
Legumes grelhados (Grilled vegetables)

SOBREMESAS / DESSERTS

Tiramisu (Tiramisu)
Arroz-doce (Sweet rice pudding)
Pudim de ovos (Caramel and egg pudding)
Tartelette de fruta (Fruit tartelette)
Torta de chocolate e avelã (Chocolate and hazelnut roll cake)
Choux de frutos vermelhos (Red berries choux)
Mousse de chocolate (Chocolate mousse)
Cheesecake de morangos (Strawberry cheesecake)
Torta de laranja (Orange roll cake)

50 euros, incluindo bebidas para todos os hóspedes - Crianças 25 euros/pax
50 Euros, including drinks for all guests - Children 25 euros/pax





DOMES LAKE
ALGARVE PORTUGAL

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

THANK
YOU
OBRIGADO