



AZORIS FAIAL GARDEN  
RESORT HOTEL \*\*\*\*\*

# Brunch de Ano Novo

01 jan 2025

## RECOMEÇOS

Croissants e Pastelaria Fina . Ovo Frito, Cebola Caramelizada e Presunto  
Pães com Chouriço . Panquecas com Doce Caseiro . Seleção de Pão Regional  
Tábuas de Queijos e Enchidos Regionais . Salchichas no Forno  
Bacon . Ovos Mexidos, Estrelados e Cozidos . Cogumelos Salteados com Alho e Tomilho

## ALEGRIA

Cestos de Fritos . Salada de Polvo à Antiga . Rolos de Sushi  
Tomate Assado com Orégãos . Bao de Tentáculo de Polvo com Molho Agridoce  
Mini Brioche de Panado de Frango com Abacaxi e Molho de Sriracha  
Preguinho do Lombo Especial . Quiche de Roquefort e Pêra Rocha Salteada  
Salada de Atum Selado com Salada de Batata ao Aioli e Agrião  
Salada de Couscous Grosso com Camarão, Abacate e Tomate Cereja  
Salada Grega com Queijo Feta e Cajus Torrados com Paprika Picante  
Wrap de Lombinho de Porco com Pico-de-Gallo, Coentros e Guacamole

## PROSPERIDADE

Canja de Galinha com Miúdos e Arroz . Nacos de Novilho com Camarão à Guilho  
Lombo de Salmão em Molho de Manteiga e Limão  
Batatinha Assada com Bacon e Cebola Roxa . Arroz de Caril com Ervilhas e Hortelã  
Legumes da Estação Salteados com Pesto de Manjeriço

## DOÇURA

Ananás em Calda de Especiarias . Bolo Brigadeiro . Bolo de Frutas  
Bolo Rei . Fruta da Época Laminada . Lampreia de Ovos . Peras Escalfadas em Vinho Madeira  
Semifrio de Frutos Vermelhos . Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã

## SUCESSO

Seleção de Sumos, Seleção de Vinhos, Espumante, Chá e Café

35€ p.p.

Brunch buffet servido no dia 1 de Janeiro de 2025, das 12h00 às 15h00. Mediante reserva.  
Grátis para crianças até 2 anos. 50% de desconto para crianças até 12 anos. A ementa pode ser ajustada sem aviso prévio.



AZORIS FAIAL GARDEN  
RESORT HOTEL \*\*\*\*\*

# New Year's Brunch

01 jan 2025

## FRESH STARTS

Azorean Bread Selection . Azorean Cheese and Sausage Boards . Breads with Chorizo  
Croissants and Fine Pastries . Fried Egg, Caramelized Onion and Ham  
Pancakes with Homemade Jam . Bacon . Sausages in the Oven  
Scrambled, Fried and Boiled Eggs . Sautéed Mushrooms with Garlic and Thyme

## HAPPINESS

Fried Food Baskets . Old Fashioned Octopus Salad . Sushi Rolls  
Roasted Tomatoes with Oregano . Octopus Tentacle Bao with Sweet and Sour Sauce  
Chicken Breaded Mini-Brioche with Pineapple and Sriracha Sauce  
Greek Salad with Feta Cheese and Roasted Cashews with Spicy Paprika  
Pork Tenderloin Wrap with Pico-de-Gallo, Cilantro and Guacamole  
Roquefort and Sautéed Pear Quiche . Special Loin Sandwich  
Seared Tuna Salad with Aioli and Watercress Potato Salad  
Thick Couscous Salad with Shrimp, Avocado and Cherry Tomatoes

## PROSPERITY

Chicken Soup with Giblets and Rice  
Beef Steak with a la *Guilho* Shrimp . Salmon Loin in Butter and Lemon Sauce  
Baked Potatoes with Bacon and Red Onion . Curry Rice with Peas and Mint  
Sautéed Seasonal Vegetables with Basil Pesto

## SWEETNESS

Almond Pie . Apple Pie . "Brigadeiro" Cake . Egg "Lamprey" . Fruit Cake  
King Cake . Laminated Seasonal Fruit . Pecan Tart . Pineapple in Spice Syrup  
Poached Pears in Madeira Wine . Red Fruit Semi-Cold Pastry . Varied Verrines

## SUCCESS

Juice Selection, Wine Selection, Sparkling Wine, Tea and Coffee

35€ p.p.

Brunch buffet served on January 1, 2025, from 12pm to 3pm. Subject to reservation. Free for children up to 2 years old.  
50% discount for children up to 12 years old. The menu may be adjusted without prior notice.