



CARTA DEL SERVEI D'HABITACIONS

Menús del 31 de desembre del 2025

ENTRANT

Pernil ibèric

i pa de coca torrat amb tomàquet

o

Foie gras mi-cuit

amb figues confitades, brioix i taronja

PRINCIPAL

Llobarro

amb salsa verda i cloïsses

o

Filet de vaca

amb gratin de patata i pebrots del piquillo,
escalunyes glacejades i salsa de pernil ibèric

POSTRES

Sablé bretó de cacau

amb cremós de xocolata negra, praliné de pinyons
i sorbet de cava

o

Brownie de xocolata i gerds

Preu del menú: 60 €/persona (IVA inclòs).

No inclou les begudes.

MENÚ INFANTIL

ENTRANT

Truita a la francesa

i pa de coca torrat amb tomàquet

o

Canelons

de vedella i pollastre rostits, beixamel i cruixent de parmesà

PRINCIPAL

Filet

amb patates

POSTRES

Brownie de xocolata i gerds

Preu del menú: 30 €/persona (IVA inclòs).

No inclou les begudes.

Per fer una comanda, marqueu el 50215.



CAMIRAL
A QUINTA DO LAGO RESORT



CARTA DEL SERVICIO DE HABITACIONES

Menú 31 de diciembre de 2025

ENTRANTE

Jamón ibérico

con pan de coca tostado con tomate

o

Foie gras mi-cuit

con higos confitados, brioche y naranja

PRINCIPAL

Lubina

en salsa verde y almejas

o

Solomillo de vaca

con gratin de patata y pimientos del piquillo,
chalotas glaseadas y salsa de jamón ibérico

POSTRE

Sablé bretón de cacao

con cremoso de chocolate negro, praliné de piñones
y sorbete de cava

o

Brownie de chocolate y frambuesas

Precio del menú: 60 €/persona (IVA incluido).

No incluye bebidas.

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Tortilla francesa

con pan de coca tostado con tomate

o

Canelones

de asado de ternera y pollo, bechamel
y crujiente de parmesano

PRINCIPAL

Solomillo

con patatas

POSTRE

Brownie de chocolate y frambuesas

Precio del menú: 30 €/persona (IVA incluido).

No incluye bebidas.

Para realizar un pedido, marca el 50215.



CAMIRAL
A QUINTA do LAGO RESORT



IN-ROOM MENU

31 December 2025

STARTER

Ibérico ham

and tomato-rubbed toasted coca bread
or

Foie gras mi-cuit

with candied figs, brioche and orange

MAIN

Sea bass

with clams and a green sauce
or

Beef sirloin

with potato gratin, piquillo peppers,
glazed shallots and an Ibérico ham sauce

DESSERT

Cocoa sablé breton

with dark chocolate cream, pine nut praline
and cava sorbet
or

Chocolate and raspberry brownie

Menu price: €60/person (VAT included).
Does not include drinks.

CHILDREN'S MENU

STARTER

Omelette

with tomato-rubbed toasted coca bread
or

Roast veal and chicken cannelloni

with béchamel and crispy parmesan

MEAT

Beef sirloin

with French fries

DESSERT

Chocolate and raspberry brownie

Menu price: €30/person (VAT included).
Does not include drinks.

To order, call 50215



CAMIRAL
A QUINTA do LAGO RESORT



CARTE DU SERVICE EN CHAMBRES

Menus du 31 décembre 2025

ENTRÉE

Jambon ibérique

et fougasse grillée et tomate

ou

Foie gras mi-cuit

aux figues confites, brioche et orange

VIANDE

Bar

à la sauce verte et palourdes

ou

Filet de boeuf,

gratin de pommes de terre et piquillos,

échalotes glacées, sauce au jambon ibérique

DESSERT

Sablé breton au cacao,

crèmeux chocolat noir, praliné de pignons et sorbet de cava

ou

Brownie au chocolat et aux framboises

Prix du menu : 60 €/personne (TTC).

Boissons non comprises.

MENU ENFANTS

ENTRÉE

Omelette nature

et fougasse grillée et tomate

ou

Cannellonis

de veau et poulet rôtis, béchamel et croustillant de parmesan

VIANDE

Filet

avec pommes de terre

DESSERT

Brownie au chocolat et aux framboises

Prix du menu : 30 €/personne (TTC).

Boissons non comprises.

Pour passer commande, composer le 50215



CAMIRAL
A QUINTA DO LAGO RESORT