

Menu

Ceia de Natal 2026

Hilton®

BARRA RIO DE JANEIRO

Estação de pães, antipastos e queijos artesanais

Queijos artesanais premiados

Tapenade de azeitonas

Queijos 100% veganos

Tahine

Homus de beterraba

Geleias caseiras

Caponata

Castanhas brasileiras

Saladas e frios

Jardim de folhas orgânicas

Salada de grão-de-bico

Salada de manga, pepino
e salmão teriyaki

Salada de bacalhau e feijão-fradinho

Salada de quinoa com camarão

Salada de quinoa com camarão

Mousseline de baroa trufada

Arroz de amêndoas

Legumes grelhados com
manteiga e tomilho

Farofa panko crocante

Risoto de funghi

Ravióli de mozzarella de búfala
com nozes

Sobremesas

Bûche de Noël

Torta de nozes-pecã

Mousse de chocolate

Éclair de avelã

Panetone artesanal

Cheesecake de maracujá com
crocante de amêndoas

Rabanadas Hilton Barra

Mini pavlovas com frutas vermelhas

Torta de limão

Ceviche de banana-da-terra

Carpaccio de salmão gravlax

Presunto Parma

Palmito pupunha com pesto

Guacamole com tortilla crocante

Salada de couscous com amêndoas

Seleção de molhos artesanais: mostarda com mel, caesar, vinagrete, iogurte com hortelã e pesto.

Compota de pimenta da casa

Pratos quentes

Brandade de bacalhau

Estação ao vivo de arroz de frutos do mar com chorizo espanhol

Tender com caramelo de abacaxi

Robalo ao molho champagne

Lombo suíno crocante com bacon

Chester recheado com farofa panko

Tornedor de mignon ao molho mostarda

Estação kids

Estrogonofe de carne

Mini pizza

Batata frita

Nuggets de frango crocante

Espaguete