CATALONIA & RESORTS

Catalonia Porto

Authal 2025

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Entrantes

Crema de calabaza con nueces tostadas

Carpaccio de pulpo con vinagreta de pimientos

Duo de Vieiras con puré de mango

Plato Principal

Bacalao tradicional de Navidad

(bacalao cocido con patatas, verduras y huevo)

0

Secreto de cerdo ibérico con patata asada y grelos salteados

V V

Torrijas, Crème Brûlée, "Aletria", "Pão-de-ló", Huevo hilado, Roscón de Reyes, Fruta de temporada

Ruffet de Postres portugueses

Vino blanco Lacrau, Douro

Vino tinto Rapozinha, Alentejo

Copa de vino de Oporto Seara D'Ordens L.B.V. 2019

Aguas

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

Menú Navidad

25 de diciembre

Copa de Espumante de bienvenida Surtido de embutidos y quesos tradicionales "Alheira" con pimientos asados Sopa de pescado

Bacalao gratinado con crocante de patata agria, cebollas y pimientos

Plato Principal

Pechuga de pollo asada al estilo portugués con verduras

Torrijas, Crème Brûlée, "Aletria", "Pão-de-ló", Huevo hilado, Roscón de Reyes, Fruta de temporada

Ruffet de postres portugueses

Vino blanco Lacrau, Douro

Bodega

Vino tinto Rapozinha, Alentejo

Copa de vino de Oporto Seara D'Ordens L.B.V. 2019

Aguas

Cafés e infusiones

69€

IVA Incluido

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Copa de bienvenida espumante Sidónio de Sousa Brut Nature
Bacalao confitado con teja de jamón ibérico, crema de aceitunas y salmorejo
Sashimi de dorada con vinagreta de cítricos
Mini foie plancha con vinagreta de frutos rojos en vino de Oporto

Degustación

Pulpo cocinado a baja temperatura acompañado de calabaza asada y col roja

Corta sabores de piña y menta

Solomillo relleno, con mil hojas de patata y tomatitos asados

Postres

Tentación de pistacho con duo de chocolates

Vino blanco Seara D'Ordens, Douro

Bodega

Vino tinto Lacrau, Douro

Botella de espumante Sidónio de Sousa Brut Nature por mesa

Aguas minerales

Cafés e infusiones

115€

IVA Incluido