

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, each split by the diagonal into two different shades of green.

# Navidad 2024

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Entrantes

Copa de Espumante Brut de bienvenida  
Crema de guisantes con brunoise de chorizo  
Crujiente de queso de cabra con miel de flores

## Plato principal a escoger

Bacalao tradicional de Navidad  
(bacalao cocido con patata, verdura y huevo)

o

Lomo de ternera con puré de patatas y grelos salteados

## Buffet de Postres portugueses

Torrijas  
Creme Brulée  
Roscón de Reyes  
Aletria  
Fios de Ovo  
Fruta

## Bodega

Aguas minerales  
Vino Blanco Seara D'Ordens Douro | Vino tinto Lacrau Douro  
Copa de Vino de Oporto LBV  
Cafés e infusiones

**62€** (IVA incluido)

# Menú Navidad

25 de diciembre

## Aperitivo

Copa de Espumante Brut de bienvenida

## Entrantes

Sopa de pescado

Surtido de quesos y embutidos tradicionales

## Plato principal a escoger

Lomo de bacalao al horno con cebolla, pimiento asados y patata "Agrida"

o

Lomo de cerdo al horno con patatas acompañado de crema de espinacas

## Buffet de Postres portugueses

Torrijas

Creme Brulée

Roscón de Reyes

Aletria

Fios de Ovo

Fruta

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Seara D'Ordens Douro | Vino tinto Lacrau Douro

Copa de Vino de Oporto LBV

Cafés e infusiones Cafés e infusiones

**65€** (IVA incluido)

# Menú Niños

24 y 25 diciembre

## Entrante

Crema de verduras

## Plato principal a escoger

Salmon a la plancha con arroz y verduritas

o

Hamburguesa de ternera con patatas fritas y verduritas

## Buffet de Postres

Torrijas

Creme Brulée

Roscón de Reyes

Aletria

Fios de Ovo

Fruta

## Bodega

Aguas minerales

y zumos variados

**35€** (IVA incluido)

# Menú Fin de Año

31 de diciembre

## Entrantes

Copa de Espumante Brut Nature de bienvenida  
Sashimi de Lubina con vinagreta y canónigos  
Crema de calabaza asada, aceite trufado y crujiente de jamón

## Plato de pescado

Lomo de Corvina con espárragos glaseados, acompañado de lentejas  
y salsa de azafrán

\*

Sorbete texturas de limón

\*

## Plato de carne

Carrillera de ternera al vino tinto con puré de apio y chips de remolacha

## Postre

Prisma de chocolate blanco y frutos rojos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Lacrau Moscatel Galego Douro  
Vino tinto Manoella Douro  
Botella de espumante Sidonio de Sousa Brut Nature por mesa  
Cafés e infusiones

**110€** (IVA incluido)

Incluye bolsita de uvas de la suerte.

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Porto**  
+351 227 669 490  
porto.restaurante@cataloniahotels.com  
cataloniahotels.com