



Natal 2024

Menu de Consoada

24 de Dezembro

Entradas

Copo de Espumante bruto de boas-vindas
Creme de ervilhas com burnoise de chouriço
Crocante de queijo de cabra com mel de flores

Prato principal a escolher

Bacalhau de consoada
(bacalhau cozido com batata, legumes e ovo)
ou
Lombo de novilho com puré de batata e grelos salteados

Buffet de sobremesas

Rabanadas
Leite de creme
Bolo Rei
Aletria
Pão de ló
Fios de ovos
Fruta

Bebidas

Águas minerais
Vinho Branco Seara D'Ordens Douro | Vinho tinto Lacrau Douro
Copo de vinho do Porto Lbv
Cafés e infusões

62€ (IVA incluído)

Menu de Natal

25 de Dezembro

Aperitivo

Copo de Espumante Bruto de boas-vindas

Entradas

Sopa de peixe

Tábua de queijos e enchidos tradicionais

Prato principal a escolher

Lombo de bacalhau no forno com cebola, pimentos assados e batata "Ágria"
ou

Lombo de porco no forno com batatas, acompanhado de esparregado

Buffet de sobremesas

Rabanadas

Leite de creme

Bolo Rei

Aletria

Pão de ló

Fios de ovos

Fruta

Bebidas

Águas minerals

Vinho Branco Seara D'Ordens Douro | Vinho tinto Lacrau Douro

Copo de vinho do Porto Lbv

Cafés e infusões

65€ (IVA incluído)

Menu de crianças

24 & 25 de Dezembro

Entrada

Creme de Legumes

Prato principal a escolher

Salmão grelhado com arroz basmati e legumes frescos

ou

Hamburguer de novilho com batata frita e legumes frescos

Buffet de sobremesas

Rabanadas

Leite de creme

Bolo Rei

Aletria

Pão de ló

Fios de ovos

Fruta

Bebidas

Águas minerais
e sumos variados

35€ (IVA incluído)

Menu de passagem de Ano

31 de Dezembro

Entradas

Copo de Espumante bruto de boas-vindas
Sashimi de robalo com vinagreta e canónigos
Creme de abóbora assada, azeite de trufado e crocante de presunto

Prato de peixe

Lombo de corvina com espargos glaceados acompanhado de lentilhas
e molho de açafrão

*

Sorbet texturas de limão

*

Prato de carne

Bochecha de vitela ao vinho tinto com puré de aipo e chips de beterraba

Bebidas

Águas minerais
Vinho branco Lacrau Moscatel Galego Douro
Vinho tinto Manoella Douro
Garrafa de espumante Sidónio de Sousa Bruto Nature por mesa
Cafés e infusões

110€ (IVA incluído)

Inclui uma bolsa de uvas passas da sorte

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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