
MENU ALMOÇO NATAL 2026 PORTO PALÁCIO HOTEL





ALMOÇO DE NATAL

Restaurante Madruga | 25 Dezembro | 12h30 às 15h00

SALADAS

Saladas simples: alface, rúcula, pepino, beterraba, milho e tomate
Salada de Bacalhau e grão com molho verde
Salada de legumes assados com sementes de abóbora
Salada de atum com feijão-frade e ervas frescas
Salada asiática com frango agri-doce grelhado e mistura de legumes

ENTRADAS

Sapateira Recheada
Pinha de Camarão com molho cocktail
Mexilhão em molho verde com pimentos e coentros
Presunto ibérico com broa de Avintes
Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses
Seleção de charcutaria
Quiche de legumes assados e queijo das ilhas
Molhos: Vinagrete, Cocktail, Maionese, Azeite e Vinagre Balsâmico

SOPA

Canja de galinha aromatizada com hortelã
Sopa da horta

CARNE

Peru recheado com enchidos de Trás-os-Montes
Cabrito Assado com sabores tradicionais

PEIXE

O tradicional Farrapo Velho
Salmão tostado em curgete e tomate assado com molho de manteiga e espumante

VEGETARIANO

Caril de grão com abóbora e espinafres
Chili vegan de três feijões com milho doce tostado

ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com alecrim
Arroz no forno
Grelhos salteados com alho e azeite

SOBREMESAS

Aletria de ovos e canela
Pudim de Francês
Bolo-rei
Rabanadas com calda de vinho e especiarias;
Mousse de chocolate
Pão de ló de húmido
Bolo de chocolate e frutos vermelhos
Toucinho do céu
Seleção de fruta laminada
Torta de laranja
Leite-creme aromatizado com canela e limão
Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas;
Seleção de frutos secos
Seleção de tostas e bolachas

BEBIDAS

Vinho branco Contacto Alvarinho – Vinhos Verdes
Vinho branco Lacrau Sauvignon Blanc - Douro
Vinho tinto Susana Esteban Aventura - Alentejo
Vinho tinto Quinta do Arcossó Reserva - Trás-os-Montes

Cerveja com e sem álcool
Refrigerantes
Água mineral com e sem gás
Café ou chá

85€
POR PESSOA
(BEBIDAS INCLUÍDAS)

Condições gerais: Crianças até aos 3 anos - grátis. Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto. **Pagamento:** É necessário o pagamento integral para confirmação da reserva, possível até dia 18 de dezembro e limitado às vagas disponíveis. **Método de pagamento:** O pagamento poderá ser efetuado através de transferência bancária (possível até dia 18 de dezembro); ou por numerário diretamente na receção do hotel, em visita previamente agendada. **Política de cancelamento:** Pagamentos não são reembolsáveis.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:

T | +351 226 086 600

E | banquetes.portopalacio@editorystudios.pt

www.editorystudios.pt

