
MENUS NATAL PORTO PALÁCIO HOTEL



—
Y
—

www.editoryhoteis.pt



CEIA DE NATAL

24 DEZEMBRO | 19h30 às 22h30

SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo com pimentos e molho verde
Salada de grão-de-bico e bacalhau
Salada de espargos verdes com presunto e tomate cherry
Salada de feijão frade com atum e ovo
Salada de aipo e maçã verde

ENTRADAS

Sapateira recheada
Camarão
Mexilhão
Presunto laminado com fruta
Salmão marinado
Leitão assado
Terrina campestre de aves
Salgadinhos do Chef
Seleção de charcutaria
Seleção de carnes frias laminadas
Quiche de legumes assados
Salteado de cogumelos florestais com ervilha e milho doce
Carpaccio de vitela com queijo da ilha velho
Molhos: Vinagrete; Cocktail; Tártaro; logurte; César;
Azeite e vinagre

PRATOS PRINCIPAIS

SOPAS

Aveludado de frango com cenoura e hortelã
Creme de legumes

PEIXE

Bacalhau cozido com todos
Polvo à Lagareiro

CARNE

Capão recheado com frutos secos, enchidos e vinho do Porto

VEGETARIANO

Tofu em molho à Portuguesa
Estufado de soja com feijão manteiga e couve portuguesa

GUARNIÇÕES

Batata assada
Arroz de forno
Esparregado
Legumes ao vapor

SOBREMESAS

Arroz-doce
Tronco de Natal
Aletria
Bolo-rei
Rabanadas
Filhoses
Leite-creme
Pão de Ló de Ovar
Rolo de laranja
Mil folhas de frutos vermelhos
Seleção de fruta
Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas
Tostas e bolachas

BEBIDAS

Seleção de vinhos maduros e verdes:
Vinho verde Singellus
Vinho branco Bulas DOC
Vinho tinto Bulas DOC
Cerveja
Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja natural
Café ou chá

95€
POR PESSOA

CONDIÇÕES GERAIS: Crianças até aos 3 anos - grátis, Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto. **PAGAMENTO:** Garantia de reserva - 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 20 de dezembro. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 20 de dezembro) ou diretamente na Receção, em visita previamente agendada. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Depósitos não são reembolsáveis. O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar no cancelamento da reserva.



ALMOÇO DE NATAL

25 DEZEMBRO | 12h30 às 15h00

SALADAS COMPOSTAS

Salada de Bacalhau e grão
Salada *waldorf*
Salada de Polvo à Galega
Salada de Atum com Azeitona e Feijão-verde
Saladas *crudités*

ENTRADAS

Sapatteira Recheada,
Pinha de Camarão com molho cocktail
Mexilhão em molho de escabeche
Presunto ibérico com broa de Avintes
Salmão marinado com molho de lima
Salgadinhos do Chef
Seleção de Charcutaria
Quiche de queijo das ilhas
Cogumelos recheados com enchidos
Terrina de coelho com ameixas pretas
Crocante de pato com maçãs
Tarte folhada de galinha com azeitonas
Molhos: Vinagrete; Cocktail; Tártaro; logurte; César;
Azeite e vinagre

PRATOS PRINCIPAIS

SOPA

Creme canja de galinha com ovinhos
Creme de legumes

PEIXE

Farrapo Velho
Robalo do mar com Legumes grelhados

CARNE

Peru recheado com enchidos de Trás-os-Montes
Cabrito Assado com Sabores Tradicionais

VEGETARIANO

Lasanha de legumes

GUARNIÇÕES

Ratatouille de Legumes
Batata Assada com alecrim
Arroz no forno
Grelos
Salteados com Alho & Azeite

SOBREMESAS

Strudel de maçã com molho de baunilha
Bolo-rei
Rabanadas
Leite-creme
Sonhos com molho de mel
Aletria doce
Rolo de laranja
Pão de Ló de Ovar
Tronco de natal
Pudim de pão com uvas passas
Fruta fresca laminada
Seleção de queijos nacionais e internacionais
com compotas
Tostas e bolachas

BEBIDAS

Seleção de vinhos maduros e verdes:
Vinho verde Singellus
Vinho branco Bulas DOC
Vinho tinto Bulas DOC
Cerveja
Água mineral com e sem gás
Soft drinks
Sumo de laranja natural
Café ou chá

95€
POR PESSOA

CONDIÇÕES GERAIS: Crianças até aos 3 anos - grátis, Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto. **PAGAMENTO:** Garantia de reserva - 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 20 de dezembro. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 20 de dezembro) ou diretamente na Receção. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Depósitos não são reembolsáveis. O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar no cancelamento da reserva.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:

T | +351 226 086 600

E | portopalacio@editoryhotels.pt
www.editoryhotels.pt

