

---

# MENUS NATAL PORTO PALÁCIO HOTEL

---



—  
Y  
—

[www.editoryhoteles.pt](http://www.editoryhoteles.pt)



# CEIA DE NATAL

24 DEZEMBRO | 19h30 às 22h30

## SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo com pimentos e molho verde  
Salada de salmão fumado com fusilli, creme de nata azeda e funcho  
Salada de couscous com legumes estufados e frutos secos  
Salada de feijão frade com atum e ovo  
Salada de alho francês e queijo

## ENTRADAS

Sapateira recheada  
Camarão  
Mexilhão  
Presunto laminado com fruta  
Salmão marinado  
Leitão assado  
Salgadinhos tradicionais portugueses  
Seleção de charcutaria  
Seleção de carnes frias laminadas  
Quiche de queijo e fiambre  
Cogumelos florestais com frutos secos, tomate cherry e balsâmico  
Rolinhos de espargos verdes assados envoltos em bacon  
**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  
Rosbife laminado com vinho do porto

### VEGETARIANO

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

### GUARNIÇÕES

Batata assada  
Arroz de forno  
Espargado  
Legumes ao vapor

## SOBREMESAS

Arroz-doce  
Tronco de Natal  
Aletria  
Bolo-rei  
Rabanadas com calda de vinho e especiarias  
Mousse de chocolate  
Leite-creme aromatizado com canela e limão  
Pão de Ló de Ovar  
Azevias  
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 Covela  
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 06 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 com molho verde  
Salada *waldorf*  
Salada de Polvo à Galega  
Salada de quinoa com espargos verdes, tomate cherry e balsâmico  
Salada simples (alface, rúcula, pepino, beterraba, milho e tomate)

## ENTRADAS

Sapatteira Recheada,  
Pinha de Camarão com molho cocktail  
Mexilhão em molho verde com pimentos e coentros  
Presunto ibérico com broa de Avintes  
Salmão marinado com molho de lima  
Salgadinhos tradicionais portugueses  
Seleção de charcutaria  
Quiche de cogumelos e queijo das ilhas  
Cogumelos recheados com enchidos  
Terrina de pato com molho de vinho do Porto  
Crocante de morcela com abacaxi  
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  
Grelas  
Salteados com Alho & Azeite

## SOBREMESAS

*Strudel* de maçã com molho de baunilha  
Bolo-rei  
Rabanadas com calda de vinho do porto e especiarias  
Leite-creme aromatizado com canela e limão  
Sonhos com molho de mel  
Aletria doce  
Bolo de cenoura com ganache de chocolate  
Pão de Ló de Ovar  
Tronco de natal  
Pudim de pão  
Fruta fresca laminada  
Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas  
Tostas e bolachas

## BEBIDAS

Seleção de vinhos maduros e verdes:  
Vinho verde Covela  
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 06 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

---

