

Menu de Natal

Christmas Menu



24 DE DEZEMBRO | DECEMBER, 24TH



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO
POUSADA & NATIONAL MONUMENT
COLLECTION HOTELS
DOURO • PORTO • PORTUGAL



**THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD**

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

19H30 – 22H30 | 7:30PM – 10:30PM

SALADAS | SALADS

Grão com lascas de bacalhau e coentros

Chickpeas with codfish and coriander

Frango, bacon, iceberg, parmesão, croutons e molho César

Chicken, bacon, iceberg lettuce, parmesan, croutons and Caesar sauce

Couscous com courgette, cogumelo, beringela e especiarias

Couscous with zucchini, mushroom, eggplant and spices

Rosbife com rúcula e mostarda antiga

Roast beef with arugula and mustard

Queijo Gorgonzola, pêra e noz pecan caramelizadas

Gorgonzola cheese, pear and caramelized pecans

Milho, alface, pepino, cenoura, tomate e beterraba

Corn, lettuce, cucumber, carrot, tomato and beetroot

O MARISCO E OS FUMADOS | SHELLFISH AND SMOKED FISH

Camarão cozido com flôr de sal

Boiled shrimp with salt flower

Mexilhão meia casca com vinagrete

Half shell Mussel with peppers and vinaigrette

Santola recheada

Stuffed spider crab

Ostra ao natural

Fresh Oysters

Salmão, espadarte, atum fumado com tostas e citrinos

Salmon, swordfish and smoked tuna with toasts and citrus

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

19H30 – 22H30 | 7:30PM – 10:30PM

CHARCUTARIA | CHARCUTERIE

Paiola | *"Paiola" Pork smoked sausage*

Cachaço | *Smoked Pork neck*

Presunto bísaro | *Smoked "Bísaro" ham*

Salame | *Salami*

Mortadela | *Mortadella*

Chouriço de carne, farinheira e morcela assados e marinados em azeite e tomilho

Meat chorizo, "farinheira" and black pudding roasted and marinated in olive oil and thyme

TARTES, SALGADOS E CROCANTES | PIES, SALTY AND CRUNCY

Quiche de fiambre e queijo | *Cheese and ham quiche*

Rissol de marisco | *Shrimp patty*

Croquete de carne | *Meat croquette*

Pastel de bacalhau | *Codfish pastry*

Empada de galinha | *Chicken pastry*

Crepes de legumos com agridoce | *Vegetables "crepes" with sweet and sour sauce*

Folar de carnes com azeite transmontano | *Meat bread with olive oil from "Trás-os-Montes"*

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

19H30 – 22H30 | 7:30PM – 10:30PM

ESPECIALIDADES QUENTES | HOT SPECIALITIES

Creme de abóbora com requeijão e pevides
Pumpkin cream soup with cottage cheese

Bacalhau tradicional, regado com azeite extra virgem
Traditional salted cod fish with extra virgin olive oil

Peru assado com ragoût de castanhas e cogumelos
Roasted turkey with chestnut and mushroom ragout

Robalo suado em algas com guisado de legumes
Seabass with seaweed broth and stewed vegetables

Risotto de quinoa e lentilhas spicy com vegetais
Quinoa and spicy lentil risotto with vegetables

Batata gomo, arroz de forno e legumes salteados
Potato wedges, oven baked rice and vegetables

AO MOMENTO | AT THE MOMENT

Novilho com sal marinho e aromáticos
Veal with sea salt and aromatics

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

19H30 – 22H30 | 7:30PM – 10:30PM

OS DOCES | DESSERT TABLE

Sonhos | *"Sonhos" Christmas sweet*
Rabanadas | *Portuguese sweet toast*
Bolo-rei | *"Bolo Rei" traditional glazed and dried fruits cake*
Pão-de-ló húmido | *Moist sponge cake*
Molotof
Troupas de ovos
Aletria | *"Aletria" portuguese sweet vermicelli*
Mousse de chocolate | *Chocolate mousse*
Tronco de Natal | *Tree Stump cake*
Formigos | *"Formigos" with eggs, honey, cinnamon, nuts, bread and Port Wine*
Bolo de bolacha | *Biscuit cake*
Toucinho-do-céu | *"Toucinho do céu" with egg yolks and almond*
Pastel de Nata | *Egg custard tart*

FRUTA FRESCA LAMINADA | SLICED FRESH FRUIT

Abacaxi, melão, laranja, manga, kiwi e uvas
Pineapple, melon, orange, mango, kiwi and grapes

QUEIJO | CHEESE

Rabaçal, Ilha, Terrincho, Serra amanteigado, "Rabaçal" | *Island, "Terrincho", "Serra" buttery*
Frutos secos | *Dried fruits*
Compotas de frutas | *Fruits confiture*
Tostas e grissinis | *Toasts and grissinis*

VINHOS | WINES

Vinhos Periquita Reserva e Champagne H Blin
Periquita Reserve Wines and H Blin Champagne

Menu de Natal

Christmas Menu

INFORMAÇÕES | INFORMATION

Valor por pessoa: 150.00€ (120.00€ a 13%IVA + 30.00€ a 23%IVA)

Price per person: 150.00€ (120.00€ at 13%VAT + 30.00€ at 23%VAT)

Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor | *Children from 5 to 12 years old 50% of the price*

RESTRIÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

- Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade.
 - Até 30 dias antes: sem penalização
 - Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva
 - Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva
- Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.
- Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full.

- *Up to 30 days before: no penalty*
- *Up to 14 days before: 50% of the reservation amount*
- *After this date or no-show: 100% of the reservation amount will be charged*
- *Payment: 100% - The total amount of the reservation will be debited at the time of booking.*
- *We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.*