

Menú 24 Diciembre - Nochebuena
CATALONIA PORTO

APERITIVO

Chupito de crema de melón con lima y crujiente ibérico
Acompañado con copa de cava Sídonio de Sousa Brut Nature

ENTRANTE

Carpaccio de salmón marinado en casa con contrastes de naranja y eneldo

PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de bacalao confitado, pure de guisantes, patata morro y puerro

Magret de pato, reducción de vino de Oporto y texturas de pera glaseada

POSTRE

Dulce de 3 chocolates con chantilly y menta

Café e infusiones

Broinha de mel

Acompañado con copa de vino de Oporto

BODEGA

Aguas minerales

Vino Branco Quinta de Seara D´Ordens Reserva 2017

Vino Tinto Vale da Calada

Cava Sídonio de Sousa Espumante brut Nature

Menú infantil disponible



Menú 31 Diciembre – Fin de Año

CATALONIA PORTO

APERITIVO

Croqueta de pulpo a feria con mayonesa oriental
Acompañado con copa de cava SÍDONIO de Sousa Brut Nature

PRIMER ENTRANTE

Gyoza de verduras y fondo de ave

SEGUNDO ENTRANTE

Vieira con mango y teriyaki

SEGUNDOS DEGUSTACIÓN

Suquet de rape con mejillones y almejas
Solomillo de ternera, medallón de foie y compota de manzana

POSTRE

Tarta de zanahoria, toffe y crema inglesa aromatizada con cardamomo
Café e infusiones

FIN DE FIESTA

Caja para la habitación
Bombones
12 uvas o 12 pasas
Broinha de mel
Botella de cava

BODEGA

Aguas minerales
Vino Branco Quinta de Seara D´Ordens Reserva 2017
Vino Tinto Aventura
Cava SÍDONIO de Sousa Espumante brut Nature

Menú infantil disponible

