



NATAL DE SABORES E MEMÓRIAS

*Entre amigos, colegas ou família, descubra os menus que preparámos
para celebrar esta época tão especial*

MENUS DE GRUPO

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

OPÇÃO A

BEBIDAS

Espumante Quinta da Lixa Sparkling

Cup de Vinho Verde

Águas com e sem gás

QUENTES

Crocantes de alheiras

Mini pataniscas de bacalhau

Mini pasteis de Chaves

Empadinhas de galinha com uvas passas

PREÇO POR PESSOA: 10,50€

OPÇÃO B

BEBIDAS

Espumante Quinta da Lixa Sparkling, DOC Vinhos Verdes

Quinta da Lixa Escolha, DOC Vinhos Verdes

Touriga nacional rosé, DOC Vinhos Verdes

Porto tónico

FRIOS

Salmão fumado com molho de aneto

Tártaro de Sapateira sobre tostas

Espetadinhas de queijo mozzarella e tomate cereja
com orégãos e azeite

QUENTES

Cogumelos recheados com enchidos

Frituras tradicionais

Crocante de morcela com maçãs

Bola de carne de Valpaços

PREÇO POR PESSOA: 16,50€

MENU | OPÇÃO A

ENTRADA

Bolsita de bacalhau com molho de tomate

Ou

Creme de espargos com folhado de cogumelos

PRATO PRINCIPAL

Pescada gratinada no forno com espargos brancos e molho bechamel

Ou

Salmão com crosta de ervas e pão de milho

Ou

Coxa de peru recheada com alheira e batatas salteadas com castanhas e cebolinhas

Ou

Lombinhos de porco ibérico com arroz caldoso de cogumelos selvagens

SOBREMESA

Leite creme queimado

Ou

Pudim abade de priscos sobre carpaccio de ananas

Café acompanhado de bolo-rei e servido com cálice de vinho do Porto Tawny

PREÇO POR PESSOA (3 MOMENTOS: ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, SOBREMESA E CAFÉ): 33,00€

PREÇO POR PESSOA (4 MOMENTOS: ENTRADA, PEIXE, CARNE, SOBREMESA E CAFÉ): 43,00€

*MENU PRETENDIDO QUE DEVERÁ SER CONSENSUAL PARA A TOTALIDADE DE GRUPO

MENU | OPÇÃO B

ENTRADA

Crocante de pato confitado com chutney de figos do Douro

Ou

Creme de abóbora com toque de limão e gengibre

PRATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de tamboril com gambas, aromatizado com coentros

Ou

Taco de bacalhau corado em azeite trasmontano sobre grelos salteados e puré de coentros

Ou

Bochecha de porco com migas de feijão manteiga

Ou

Posta de vitela laminada com arroz de tomate

SOBREMESA

Caixinha de chocolate com creme musseline e espetada de fruta fresca

Ou

Mini torta de laranja com gelado de tangerina

Café acompanhado de bolo-rei e servido com cálice de vinho do Porto Tawny

PREÇO POR PESSOA (3 MOMENTOS: ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, SOBREMESA E CAFÉ): 38,00€

PREÇO POR PESSOA (4 MOMENTOS: ENTRADA, PEIXE, CARNE, SOBREMESA E CAFÉ): 49,00€

*MENU PRETENDIDO QUE DEVERÁ SER CONSENSUAL PARA A TOTALIDADE DE GRUPO

NATAL | MENU DE GRUPO

MENU FESTIVO | OPÇÃO C

ENTRADA

Brulée de gambas em caril com focaccia rustica de tomate e tomilho

PRATO PRINCIPAL

Taco de vitela Barrosa lardeado em bacon, acompanhado de batata em alecrim

SOBREMESA

Demi fondant de chocolate com gelado de natas e morangos frescos

Café acompanhado de bolo-rei e servido com cálice de vinho do Porto Tawny

PREÇO POR PESSOA (3 MOMENTOS: ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, SOBREMESA E CAFÉ): 45,00€

*MENU PRETENDIDO QUE DEVERÁ SER CONSENSUAL PARA A TOTALIDADE DE GRUPO

MENU FESTIVO | OPÇÃO D

ENTRADA

Bacalhau marinado, crosta de broa de milho, puré ligeiro de grão-de-bico, cebola caramelizada e gelado de pimento vermelho

PRATO PRINCIPAL

Medalhão de Novilho em crosta de pistacho, molho de Vinho da Madeira e risotto de cogumelos selvagens

SOBREMESA

Pão de ló de abóbora com gelado de baunilha negra e sementes doces

Café acompanhado de bolo-rei e servido com cálice de vinho do Porto Tawny

PREÇO POR PESSOA (3 MOMENTOS: ENTRADA, PRATO PRINCIPAL, SOBREMESA E CAFÉ): 50,00€

*MENU PRETENDIDO QUE DEVERÁ SER CONSENSUAL PARA A TOTALIDADE DE GRUPO

BUFFETS NATAL

ENTRADA

Sonhos de gambas

Perdiz de escabeche

Mini pataniscas de bacalhau

Peixinhos de horta

Empadinhas de pato com marmelo e canela

Polvo em molho verde

Folhado de coelho bravo com compota de figos

Lascas de bacalhau com grão-de-bico e azeite extra virgem

Salmão fumado da Noruega

Bola de carnes e enchidos

Saladas crudites

Tarte de bacalhau com cebola e azeitonas tojeira

Tábua de enchidos tradicionais com presunto ibérico

Mexilhões em molho vilão

SOPA

Creme de abóbora com pinhões tostados

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau gratinado envolto em creme branco e gambas

Ou

Lombinhos de rodovalho sobre espinafres salteados, molho de manteiga e alho francês

Perna de vitela laminada ao momento com batata parola, arroz de forno e grelos salteados

Ou

Lombinhos de porco ibérico com castanhas e alperces, acompanhado de batatinhas salteadas com presunto

BUFFETS NATAL

SOBREMESA

Leite-creme

Arroz doce

Jerimus

Sonhos com mel

Rabanadas de vinho do Porto

Sopa dourada

Mexidos

Pudim de ovos

Torta de laranja

Bolo de bolacha

Cesto com nozes, ameixas secas, alperces, peras,
amêndoas e avelãs

Seleccção de frutas Laminadas

Tábua de Queijos nacionais servido com compotas
caseiras e selecção de pães e tostas

PREÇO POR PESSOA: 44,00€

(INCLUI: BUFFET DE ENTRADAS, SOPA, PRATO PRINCIPAL DE PEIXE OU CARNE,
BUFFET DE SOBREMESAS E CAFÉ)

PREÇO POR PESSOA: 56,00€

(INCLUI: BUFFET DE ENTRADAS, SOPA, PEIXE, CARNE, BUFFET DE
SOBREMESAS E CAFÉ)

SELECÇÃO DE BEBIDAS

Opção A

Quinta da Lixa Escolha, Doc Vinhos Verdes

Muxagata, DOC Douro

Águas, sumos e refrigerantes

PREÇO POR PESSOA: 7,50€

Opção B

Quinta da Lixa Alvarinho, DOC Vinhos Verdes

Altano branco e tinto, DOC Douro

Águas, sumos e refrigerantes

PREÇO POR PESSOA: 9,50€

Opção C

Alvarinho Pouco Comum, DOC Vinhos Verdes

Kopke S. Luiz branco, DOC Douro

Kopke S. Luiz tinto, DOC Douro

Águas, sumos e refrigerantes

PREÇO POR PESSOA: 12,00€

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

As reservas ficam sempre sujeitas à disponibilidade do espaço.

Os menus de Natal para Grupos e Empresas são válidos para um mínimo de 10 pessoas e Buffet de Natal para um mínimo de 30 pessoas.

A confirmação do evento deve ser feita com um mínimo de 5 dias úteis de antecedência, devendo ser então indicado o número certo de pessoas (sendo que será admitida uma flutuação de 10% no número de participantes) e o menu pretendido que deverá ser consensual para a totalidade de grupo.

A reserva fica sujeita ao pagamento antecipado de 50% do valor total.

Não é permitido trazer qualquer tipo de alimentos ou bebidas para o Hotel, a menos que previamente autorizado.

Confirmações devem ser feitas por escrito, sem exceção.

Qualquer alteração fica sujeita às retificações necessárias.

Considera-se sempre uma alternativa de menu para o caso de haver alguém com restrições alimentares.

Preços apresentados por pessoa, com inclusão de IVA à taxa legal.

Menus válidos até 30 de Dezembro de 2025

Condições especiais para crianças:

Refeições:

0-5 anos gratuito

6-11 anos desconto de 50%