FORTE DE GAIA

HOTEL PORTO

CHRISTMAS

The most wonderful time of the year!

MENUS DE NATAL • CHRISTMAS MENUS

Para reservas: 220 157 540 ou eventos@fortedegaia.com
Reservations: +351 220 157 540 or eventos@fortedegaia.com

Noite de Natal

CHRISTMAS

menu

24 DE DEZEMBRO 2025 • 19:30 - 23:00
DECEMBER 24TH, 2025 • 7:30 PM - 11:00 PM

150€ por pessoa com bebidas incluídas.
Menores de 12 anos -50 % de desconto | Grátis até 3 anos.

150€ per person with drinks included.
Children under 12 years old -50% discount | Free up to 3 years.

Condições especiais para grupos acima de 12 pessoas.
Contacte-nos!

Special conditions apply for groups of more than 12 people.
Contact us!

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Noite de Natal

CHRISTMAS
menu

ENTRADAS E SALADAS
STARTERS & SALADS

Salada de folhas verdes e rebentos
Tomate, ervas aromáticas e azeitonas
Beterrabas assadas com requeijão de ovelha e frutos secos
Salada de batata nova com ovo de codorniz
Escabeche de cenouras assadas com algas
Salada de polvo com coentros
Lírio dos Açores fumado com manteiga caseira
Bola de carne
Presunto cortado no momento
Seleção de queijos com favo de mel e doce de tomate-capucho
Mesa de pães artesanais

Green leaf salad with sprouts
Tomatoes, fresh herbs and ripe olives
Roasted beetroot with curd goat cheese and dried fruits
Potato salad with quail eggs
Roasted carrot escabeche with seaweed
Octopus salad with coriander
Smoked Azorean amberjack with homemade butter
Meat loaf
Hand-carved cured ham
Selected cheeses with honeycomb and cape gooseberry tomato jam
Artisan bread selection

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Noite de Natal

CHRISTMAS
menu

ENTRADAS QUENTES E SNACKS
HOT STARTERS & SNACKS

Creme de abóbora
Chamuças de batata-doce
Enchidos assados
Pastéis de Chaves

Pumpkin soup
Sweet potato samosas
Roasted Portuguese sausages
Chaves-style meat pastries

GUARNIÇÕES | *SIDES*

Legumes: cenoura, beterraba, couve-flor, brócolos, penca, feijão-verde, topinambur e nabo
Batatas "olho de perdiz" cozidas
Arroz de Natal
Batata-doce assada

Vegetables: carrot, beetroot, cauliflower, broccoli, Portuguese cabbage, green beans, Jerusalem artichoke and turnip
Boiled "partridge eye" potatoes
Christmas rice
Roasted sweet potato

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Noite de Natal

CHRISTMAS
menu

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COUSES

Peito de peru assado com molho de ameixa
Bacalhau confitado
Moqueca de marisco com leite de coco
Raiz de aipo confitada e assada com cogumelos

Roast turkey breast with plum sauce
Confit cod
Seafood moqueca with coconut milk
Confit and roasted celeriac root with mushrooms

MOLHOS E CONDIMENTOS | *SAUCES & CONDIMENTS*

Farofa de Natal
Chutney de uva moscatel
Pickles frescos de manga verde
Molho de borras de Vinho do Porto
Molho verde
Azeite de alho
Vinagretes variados

Christmas farofa
Muscat chutney
Green mango pickle
Port wine gravy sauce
Green sauce
Garlic-infused olive oil
Assorted vinaigrettes

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Noite de Natal

CHRISTMAS

menu

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS
CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Tronco de Natal
Tarte de feijão e amêndoa
Cheesecake de frutos vermelhos
Pudim de laranja
Rabanadas
Sonhos
Arroz-doce
Leite de Creme queimado
Trouxa de ovo
Bolo-Rei de frutas cristalizadas
Seleção de frutas frescas laminada e inteiras

Christmas log
Bean and almond pie
Red berry cheesecake
Orange pudding
French Toasts (Portuguese-style "Rabanadas")
Portuguese doughnuts ("Sonhos")
Rice pudding
Caramelised custard ("Leite de creme")
Egg yolk roll ("Trouxa de ovos")
"Cake with Candied Fruits ('Bolo-Rei')
Selection of fresh fruit

Frutas secas e frutos secos
Fruits and nuts

SELEÇÃO DE VINHOS DO SOMMELIER
SOMMELIER'S WINE SELECTION

Casa da Passarella Abanico branco, Dão
Dona Berta Reserva, Douro
Taylor's 10 Anos Tawny, Porto

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Para reservas: 220 157 540 ou eventos@fortedegaia.com
Reservations: +351 220 157 540 or eventos@fortedegaia.com

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.
All food is prepared in the kitchen where nuts, gluten and other food allergens are present.
If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.