It's Christmas!

THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

CEIA DE NATAL 24 DEZEMBRO 2026

DECEMBER 24TH, 2026 CHRISTMAS EVE MENU



FORTE DE GAIA

HOTEL PORTO

Christmas Eve

NOITE DE NATAL

24 DE DEZEMBRO 2026 • 19:30 - 22:30
DECEMBER 24TH, 2026 • 7:30 PM - 10:30 PM

165€ por pessoa com bebidas incluídas
Menores de 12 anos -50 % de desconto | Gratis até 3 anos

165€ per person with drinks included
Children under 12 years old -50% discount | Free up to 3 years

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.

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

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Christmas Eve

NOITE DE NATAL

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Salada de folhas
Mixed leaf salad

Salada de tomate e cebolinha
Tomato and baby onion salad

Salada de cenoura, iogurte grego e aneto
Carrot salad with greek yoghurt and dill

Salada de feijão branco, presunto e laranja
White bean salad with cured ham and orange

Salada de beterraba, requeijão e maçã Granny Smith
Beetroot salad with Portuguese fresh cheese and Granny Smith apple

Salada de batata palha, cenoura e enchidos
Potato salad with carrots and Portuguese sausages

Salada de grão com pimentos e bacalhau
Chickpea salad with peppers and codfish

Salada de polvo com molho verde
Octopus salad with green dressing

Salada de abóbora assada com queijo fresco e sementes
Roasted pumpkin salad with fresh cheese and seeds

Tábua de charcutaria
Charcuterie board

Mexilhão com molho balchão
Mussels with balchão sauce

Seleção de queijos portugueses e compotas
Selection of Portuguese cheeses and jams

Seleção de pão artesanal
Selection of breads

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Christmas Eve

NOITE DE NATAL

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Sopa de abóbora assada
Roasted pumpkin soup

Bola de carnes
Traditional Portuguese meat-filled bread

Enchidos no Josper (farinheira, alheira e morcela)
Josper-grilled sausages (farinheira, alheira and morcela)

Pastéis de Chaves
Traditional Chaves meat puff pastries

Empadas de legumes
Vegetable pies

ACOMPANHAMENTOS, MOLHOS E CONDIMENTOS
SIDE DISHES, SAUCES & CONDIMENTS

Cozidos de Natal, nabo, cenoura, grão-de-bico, ovo, couve penca e grelos
Traditional Christmas boiled vegetables with turnips, carrots, chickpeas, egg, Portuguese cabbage and turnip greens

Batata cozida
Boiled potatoes

Arroz de castanha
Chestnut rice

Batata natalícia, bacon e cebolinha e cogumelos
Christmas potatoes with bacon, spring onions and mushrooms

Vinagrete, creme balsâmico, azeite com cebola e alho, pickles caseiros, molho verde
Vinaigrette, balsamic glaze, olive oil with onion and garlic, house-made pickles, green sauce

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Christmas Eve

NOITE DE NATAL

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Bacalhau tradicional cozido
Traditional boiled salty codfish

Peixes da nossa costa braseados com molho de manteiga e ovas
Seared fish from the Portuguese coast with butter and fish roe sauce

Perú assado recheado trinchado
Carved roast stuffed turkey

Canelonne de beringela com ragout de vegetais e requeijão de ovelha
Aubergine cannelloni with vegetable ragout and fresh sheep's milk cheese

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

Christmas Eve

NOITE DE NATAL

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS
CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Mexidos do Minho
Traditional Minho Christmas bread pudding

Aletria de leite e gemas
Sweet vermicelli pudding with milk and egg yolks

Pão de ló de Ovar
Traditional Ovar sponge cake

Bolo Rei / Bolo Rainha
Traditional Portuguese Christmas king and queen cakes

Leite de creme de sabugueiro
Elderflower crème brûlée

Pudim d'ovos de leite fresco
Fresh milk and egg custard pudding

Rabanadas de brioche caseiro
Brioche French toast

Sonhos de abóbora menina
Traditional Portuguese pumpkin fritters

Bolo de frutas cristalizadas e frutos secos
Candied fruit and nut cake

Torta de noz e caramelo salgado
Walnut roulade with salted caramel

Bolo tronco de Natal
Traditional Christmas yule log

Fruta da época laminada
Sliced seasonal fruit

FORTE DE GAIA
HOTEL PORTO

FORTE DE GAIA

PORTO - PORTUGAL

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