HOTEL
Black Tulip
PORTO
★★★★



Almoço de Natal

25 DE DEZEMBRO DE 2026 · BUFFET

ENTRADAS

Creme aveludado de aves e espargos verdes
Presunto laminado
Cesto de camarão
Bolinhos de bacalhau da avó
Croquetes de alheira
Rissóis de camarão
Saladas variadas, simples e compostas

SOBREMESAS

Rabanadas com calda de vinho do Porto
Aletria cremosa polvilhada com canela
Leite-creme
Arroz-doce
Sonhos
Pudim Abade de Priscos
Bolo-rei e frutos secos
Mousse de chocolate
Fruta laminada
Queijo da Serra

QUENTES

Tradicional roupa-velha

Bacalhau em crosta crocante de broa de milho, com batatinhas a murro e grelos salteados, regado com um nobre azeite do nosso Douro Superior, numa celebração dos sabores e das tradições de Natal

Tenro cabrito assado lentamente à moda do Douro, aromatizado com alecrim, acompanhado de batatinhas assadas e arroz de miúdos perfumado com açafrão

75 €
POR PESSOA

Inclui seleção de bebidas da casa:
vinhos da nossa cave, refrigerantes e águas.

RESERVE A SUA MESA

22 374 8020 · geral@hotelblacktulip.pt
Avenida da República, 2038 · 4430-195 Vila Nova de Gaia