

HOTEL Black Tulip PORTO ★★★★

Réveillon 2027

BUFFET

20h · Aperitivo de boas-vindas | 20h30 · Mesa de frios

MESA DE FRIOS

Ostras do Sado sobre gelo e limão
Amêijoas à Bulhão Pato com coentros frescos
Camarão da nossa costa ao natural
Vieiras coradas com manteiga de ervas finas
Presunto ibérico com melão e figos frescos
Leitão crocante da Bairrada
Seleção de queijos e patês

SALADAS

Salada de espinafres
Salada de rúcula com morangos e parmesão
Saladas de folhas nobres
Carpacio de bacalhau
Carpacio de polvo

QUENTES

Cataplana de tamboril e marisco
Tornedó Rossini de novilho
Gratin de batata e alho-francês
Arroz basmati com passas e pinhões
Mollhinhos de feijão-verde com bacon crocante

MESA DE SOBREMESAS

Brownie de chocolate
Cheesecake de morangos
Tarte de maracujá
Mousse de manga
Cascata de profiteroles com molho de caramelo
Pudim Abade de Priscos
Panna cotta de Toblerone
Crème brûlée
Trufas de chocolate
Macarons
Cascata de frutas
Queijo da Serra

00h00 · Espumante e uvas-passas

SALÃO DOURO
Com música
120 € por pessoa

RESTAURANTE
Sem música
95 € por pessoa

Bebidas da casa incluídas

RESERVE A SUA MESA

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