

NEYA HOTELS

PORTO



MENU

110*€

Couvert

Seleção de Pães, Azeites
e Manteigas Caseiras

*Selection of Breads, Olive Oils,
and Homemade Butters*

Entrada . Starter

Mil folhas de Cogumelos Silvestres,
Avelã e Vinagre de Mel e Trufa
*Mille-feuille of Wild Mushrooms, Hazelnut,
and Honey & Truffle Vinegar*

Quinta dos Termos Branco DOC Garrafeira

Pratos Principais . Main Course

Lombo de Bacalhau Confitado, Lombardo e Creme de Amêndoas
Confit Cod Loin, Savoy Cabbage, and Almond Cream

Muros Antigos Alvarinho

e . and

Vitela de Leite com Alperces, Abóbora e Salteado de Castanha e Favas de Inverno
Milk-fed Veal with Apricots, Pumpkin, and Sautéed Chestnuts and Winter Broad Beans

Quinta dos Termos Branco DOC Garrafeira

Sobremesas . Desserts

- Arroz Doce com Canela
- Bolo de Bolacha
- Bolo-rei
- Leite Creme de Baunilha Queimado
- Mousse de Chocolate c/Crocante de Frutos Secos
- Mousse de Manga
- Panacotta de Frutos Vermelhos
- Pão de Ló Cremoso
- Pêra Bebidas em Calda de Vinho do Porto
- Pudim de Ovos
- Rabanadas
- Salada de Fruta
- Sonhos

- Rice Pudding with Cinnamon
- Biscuit Cake
- "Bolo-rei"
- Burnt Vanilla Custard
- Chocolate Mousse with Crunchy Nuts
- Mango Mousse
- Red Fruit Panna Cotta
- Creamy Sponge Cake
- Pears in Port Wine Syrup
- Egg Pudding
- French Toast
- Fruit Salad
- "Sonhos"

RCV 10 Years

Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar. *Please let us know if there are any dietary restrictions to consider.*

Sinta-se em casa! Celebre o Natal na NEYA Hotels.

Feel at home! Celebrate Christmas at NEYA Hotels.

*Preço por pessoa. IVA incluído. Bebidas incluídas. *Price per person. VAT included. Drinks included.

NEYA HOTELS PORTO



BUFFET

75*
€

Entradas . Starters

- Cesto de Pão Variado · Basket of Assorted Bread
- Manteigas · Butters
- Molhos e Temperos · Sauces and Seasonings
- Sopa do Dia · Soup of the Day

Saladas Simples . Plain Salad

- Alface · Lettuce
- Cenoura · Carrot
- Pepino · Cucumber
- Tomate · Tomato

Petiscos do Chefe . Chef's Snacks

- Couscous Marroquino e Camarão Braseado · Moroccan Couscous and Grilled Shrimp
- Couve Roxa, Laranja e Sementes de Sésamo · Red Cabbage, Orange, and Sesame Seeds
- Lascado de Bacalhau, Grão-de-Bico e Vinagrete de Pimentos · Shredded Cod, Chickpeas, and Pepper Vinaigrette
- Mexilhão com Molho de Pimentos e Coentros Frescos · Mussels with Pepper Sauce and Fresh Cilantro
- Peito de Frango Braseado, Alface Icebergue, Lascas de Parmesão · Grilled Chicken Breast, Iceberg Lettuce, Parmesan Shavings
- Salada de Frango, Sultanas e Maçã Verde · Chicken Salad with Sultanas and Green Apple
- Salada de Tomate, Queijo Fresco e Manjeriço · Tomato Salad with Fresh Cheese and Basil
- Salgadinhos Tradicionais · Traditional Savory Snacks
- Salmão Fumado, Abacate e Molho de logurte e Endro · Smoked Salmon, Avocado, and Yogurt Dill Sauce
- Salteado de Massa Penne e Legumes Assados com Pesto · Sautéed Penne Pasta and Roasted Vegetables with Pesto
- Tábua de Queijos e Enchidos · Cheese and Charcuterie Board

Pratos Principais . Main Dishes

- Lascado de Bacalhau em Cama de Esmagada de Batata, Grelas e Alho e Crocante de Broa de Milho
- Medalhões de Tamboril, Molho de Marisco e Arroz de Açafraão e Coentros Frescos
- Peito de Peru Recheado, Arroz de Frutos Secos, Castanhas e Legumes Assados
- Cabrito de Leite Assado no Forno, Batatinhas Coradas e Grelas ao Alho
- Ravioli de Abóbora, Molho de Alho Francês e Amêndoa
- Shredded Cod on a Bed of Mashed Potatoes, Turnip Greens, and Garlic with Crunchy Cornbread
- Monkfish Medallions with Seafood Sauce and Saffron Rice with Fresh Cilantro
- Stuffed Turkey Breast with Nut Rice, Chestnuts, and Roasted Vegetables
- Oven-Roasted Milk-fed Goat with Roasted Potatoes and Garlic Turnip Greens
- Pumpkin Ravioli with Leek and Almond Sauce

Sobremesas . Desserts

- Arroz-doce com Canela · Bolo de Bolacha · Bolo-rei · Rice Pudding with Cinnamon · Biscuit Cake · "Bolo-rei"
- Delícia Frutos Vermelhos · Leite Creme de Baunilha Queimado · Red Fruit Delight · Burnt Vanilla Custard
- Mousse de Chocolate c/Crocante de Frutos Secos · Chocolate Mousse with Crunchy Nuts
- Mousse de Manga · Pão de Ló Cremoso · Mango Mousse · Creamy Sponge Cake
- Pêra Bêbadas em Calda de Vinho do Porto · Pudim de Ovos · Pears in Port Wine Syrup · Egg Pudding
- Rabanadas · Salada de Fruta · Sonhos · French Toast · Fruit Salad · "Sonhos"

Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar. Please let us know if there are any dietary restrictions to consider.

*Preço por pessoa. IVA incluído. Bebidas incluídas. *Price per person. VAT included. Drinks included.