

ÉPOCA FESTIVA

2025/2026





NATAL

CONSOADA DE NATAL

Buffet - 24 de dezembro

Restaurante D. Pedro II

19h00 - 22h00

WELCOME

DRINK

Espumante Terras do Demo

Vinho do Porto Dry

Vinho do Porto Tónico

ENTRADAS

Pão artesanal, broa de Avintes e tostas finas

Paté de bacalhau e azeitonas

Rissóis de berbigão e tinta de choco

Bolinhos de bacalhau

Empadinhas de galinha e cogumelos

FRIOS

Saladas simples

Salada de beterraba e nozes com vinagre balsâmico

Bacalhau desfiado com grão, ovo e salsa

Salada de camarão e maça verde com maionese de citrinos

Presunto e lombo fumado com compota de figo

Carpaccio de novilho com azeite, requeijão de Seia e azeite Esporão



QUENTES

Creme de couve-flor assada, cogumelos e café

Arroz de grelos com feijão vermelho

Legumes salteados

Batatinhas assadas

Bacalhau da consoada (cozido com todos)

Lombo de porco assado com castanhas e maça

SOBREMESAS

Bolo Rei | Pão de Ló

Rabanadas | Aletria | Leite Creme | Arroz-doce

Sonhos | Mousse de chocolate

Tábua de queijos com doce de abóbora e frutos secos

Frutas frescas laminadas

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

Sumo de Laranja | Sumo de ananás

Vinho tinto e branco Vallado

Café | Chá

100, 00 euros

IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto.

Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc)

Regulamento nº 1169/2011 anexo II de 25 de Outubro

ALMOÇO DE NATAL

Buffet - 25 de dezembro

Restaurante D. Pedro II

12h00 - 15h00

WELCOME DRINK

Espumante Terras do Demo

Vinho Porto Dry

Vinho Porto Tónico

ENTRADAS

Pão artesanal, broa de Avintes e tostas finas

Paté de bacalhau e azeitonas

Rissóis de berbigão e tinta de choco

Bolinhos de bacalhau

Empadinhas de galinha e cogumelos

FRIOS

Salada Simples

Salada de batata com maionese de alho e ervas

Salmão fumado com molho de endro e limão

Salada de polvo à moda do Douro

Peito de pato curado com molho de laranja

Rosbife de novilho com molho de mostarda à antiga

90, 00 euros

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto.
Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes,
mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº
1169/2011 anexo II de 25 de Outubro*





ALMOÇO DE NATAL

Buffet - 25 de dezembro

Restaurante D. Pedro II

12h00 - 15h00

QUENTES

Creme de abóbora e gengibre

Arroz de tomate com feijão manteiga

Legumes salteados

Batatinhas assadas

Bacalhau com broa

Arroz de pato à antiga

SOBREMESAS

Rabanadas | Aletria | Leite Creme | Arroz-doce

Sonhos | Mousse de chocolate

Tábua de queijos com doce de abóbora e frutos secos

Frutas frescas laminadas

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

Sumo de Laranja | Sumo de ananás

Vinho tinto e branco Silica

Café | Chá

90, 00 euros

IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto. Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº 1169/2011 anexo II de 25 de Outubro

ANO NOVO



JANTAR DE ANO NOVO

Menu - 31 de dezembro

Restaurante D. Pedro II
20h

WELCOME DRINK

Espumante Murganheira
Vinho do Porto Dry
Vinho do Porto Tónico

APERITIVOS

Mini espetada de mozzarella e tomate cherry
Canapé de salmão
Voul-au-Vent de sapateira
Tosta vegetariana
Rosbife de pato e molho de laranja
Almôndegas e canela

AMUSE-BOUCHE

Bombom de foie gras e vinho do Porto

ENTRADA

Vieira gratinada, cremoso de cogumelos e crocante de coral

160, 00 euros

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto.
Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes,
mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº
1169/2011 anexo II de 25 de Outubro*



JANTAR DE ANO NOVO

Menu - 31 de dezembro

Restaurante D. Pedro II

20h

PEIXE

Robalo, puré de aipo, feijão verde redondo,
beurre-blanc de champanhe seco e carabineiro

CARNE

Tornedó de vitelão, tosta de pão de azeitona, cenoura,
molho de frutos do mar e camarão Huelva

SOBREMESA

Tarte Tatin de maçã e gelado de caramelo salgado

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

Sumo de laranja | Sumo de ananás

Vinho tinto e branco do Vallado

Café | Chá

MEIA-NOITE

Brinde com espumante Murganheira,
mini doces do Hotel e uvas passas

160, 00 euros

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos,
50% desconto.*

*Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo:
leite, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten,
mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº 1169/2011 anexo II de 25 de Outubro*



BRUNCH DE ANO NOVO

Buffet - 1 de janeiro 2026

Restaurante D. Pedro II

12h00 - 15h00

PÃO & PASTELARIA

Variedades de pão, mini pastelaria, scones,
manteigas, compostas, mel

CARNES FRIAS & FUMADOS

Fiambre de porco, peru, presunto e salmão fumado

Enchidos regionais

Rosbife e lombo de porco

QUEIJOS

Ilha, Flamengo, Emmental e queijo fresco

Tábua de queijos nacionais e internacionais

CEREAIS

All Bran, Cron Flakes, Muesli, Chocapic

IOGURTES

Natural, sabores e líquidos

SALADAS

Salada César de frango

Caprese | Fuzili com atum e molho pesto

60, 00 euros

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto.
Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes,
mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº
1169/2011 anexo II de 25 de Outubro*





BRUNCH DE ANO NOVO

Buffet - 1 de janeiro 2026

Restaurante D. Pedro II

12h00 - 15h00

QUENTES

Ovos mexidos, bacon, cogumelos e tomate assado

Creme de abóbora e gengibre

Parrilhada de peixe com molho de limão e ervas

Arroz de aves gratinado

Penne à Napolitana

SOBREMESAS

Fruta da época laminada

Arroz-doce | Pudim Flan | Mousses variadas

Bolo de chocolate

Bolo de cenoura

BEBIDAS

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

Sumo de laranja | Sumo de ananás

Vinho tinto e branco Silica

Café | Chá

60, 00 euros

IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças até aos 2 anos gratuitas. Dos 3 aos 10 anos, 50% desconto. Caso tenha reação alérgica ou intolerância alimentar é favor de nos informar (exemplo: leite, ovos, peixes, mariscos, frutos secos, castanhas, amendoim, trigo, soja, aipo, glúten, mostarda, alecrim, etc) Regulamento nº 1169/2011 anexo II de 25 de Outubro