

# MENUS DE NATAL

## *no Douro*

O Natal é tempo de partilha, de celebração e de saborear os momentos que realmente importam.

No Douro, damos as boas-vindas a uma época em que a mesa se torna o coração da festa e cada prato é um convite à emoção.

Inspirados na elegância das tradições e na essência dos sabores sazonais, criámos menus de grupo que elevam a arte da gastronomia a um momento de celebração partilhada.

Entre aromas envolventes, vinhos escolhidos com arte e o prazer do convívio, cada refeição transforma-se numa memória inesquecível.

Este Natal, celebre com elegância, sabor e alegria - à beira do Douro, onde o tempo abranda e o espírito brilha.

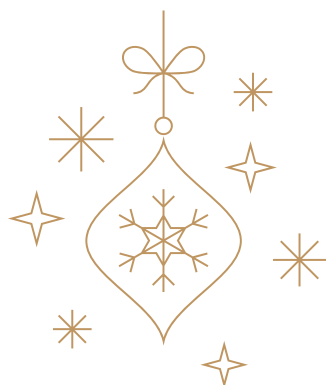
*Paulo André*

DOURO  
BY PAULO ANDRÉ



# MENU DE NATAL

## Opção 1



### COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL  
AZEITE DO DOURO. MANTEIGA AROMATIZADA

### ENTRADA

CREME DE CASTANHAS E COGUMELOS SELVAGENS. TELHA DE PRESUNTO. AZEITE TRUFADO  
TOSTA DE BRIOCHE. PRESUNTO. OVO ESCALFADO. ESPUMA DE BATATA E MISO

### PRINCIPAL

COXA DE PATO CONFITADA. POLENTA CREMOSA DE COGUMELOS. CHALOTA CARAMELIZADA.  
REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO  
LOMBO DE CORVINA. PURÉ DE COUVE-FLORES. MOLHO DE CHAMPAGNE E CITRINOS

### SOBREMESA

PERA EM VINHO TINTO DO DOURO. CREME DE MASCARPONE. CRUMBLE DE NOZ  
RABANADA CARAMELIZADA. MOLHO INGLÊS. GELADO DE CANELA

40€

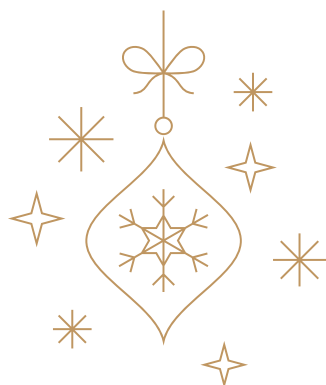
MENU COMPOSTO POR:  
1 ENTRADA. 1 PRATO PRINCIPAL E 1 SOBREMESA  
OPÇÃO DE 2 PRATOS PRINCIPAIS POR MAIS  
14€/PESSOA

DOURO  
BY PAULO ANDRÉ



# MENU DE NATAL

## Opção 2



### COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL  
AZEITE DO DOURO. MANTEIGA AROMATIZADA

### AMUSE-BOUCHE

BOLINHO DE BACALHAU. GEL DE PIMENTO

### ENTRADA

TÁRTARO DE NOVILHO. GEMA CURADA. MAIONESE DE TRUFA NEGRA  
CROQUETES DE PEIXE BRANCO. SAPATEIRA. VELOUTÉ DE ESPARGOS

### PRINCIPAL

VEADO COM MOLHO DE FRUTOS DO BOSQUE. PURÉ DE BATATA-DOCE. LEGUMES GLACEADOS  
BACALHAU CONFITADO EM AZEITE DO DOURO. PURÉ DE GRÃO-DE-BICO. CRUMBLE DE AZEITONA

### SOBREMESA

CRÈME BRÛLÉE DE ESPECIARIAS NATALÍCIAS. CROCANTE DE AMÊNDOA E CANELA  
PÃO-DE-LÓ. QUEIJO DA SERRA. REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

55€

MENU COMPOSTO POR:  
1 ENTRADA. 1 PRATO PRINCIPAL E 1 SOBREMESA  
OPÇÃO DE 2 PRATOS PRINCIPAIS POR MAIS  
20€/PESSOA

DOURO  
BY PAULO ANDRÉ



# MENUS DE NATAL

bebidas

## MENU DOURO

Selecção de vinhos do nosso Sommelier

Cerveja

Refrigerantes

Água mineral

Café e chá

15€

## MENU DOURO PREMIUM

Porto tónico (Welcome drink)

Selecção de vinhos do nosso Sommelier

Cerveja

Porto Tawny (digestivo)

Refrigerantes

Água mineral

Café e chá

25€

## TERMOS E CONDIÇÕES

Preços por pessoa, IVA incluído.

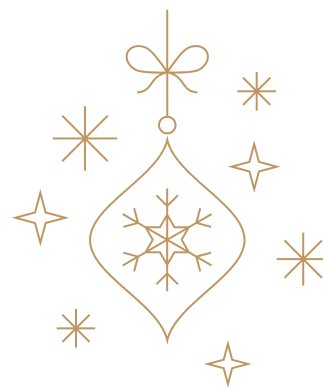
A confirmação da reserva fica sujeita ao pagamento de 50% do valor total.

Até 8 dias antes do evento, o número de convidados deverá ser confirmado, assim como o menu escolhido.

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe-nos.

DOURO  
BY PAULO ANDRÉ





A equipa do Douro by Paulo André deseja-lhe umas Festas Felizes e momentos repletos de harmonia, partilha e sabor. Que cada encontro à mesa seja um brinde à amizade, à família e às novas memórias que nascem entre risos e bons vinhos.

Para mais informações, reservas ou esclarecimentos sobre os nossos Menus de grupo de Natal, teremos todo o gosto em ajudá-lo a planear uma celebração verdadeiramente especial.



222 087 405



dourobypauloandre@gmail.com



DOURO  
BY PAULO ANDRÉ