

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 abrange 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-FLOR. 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

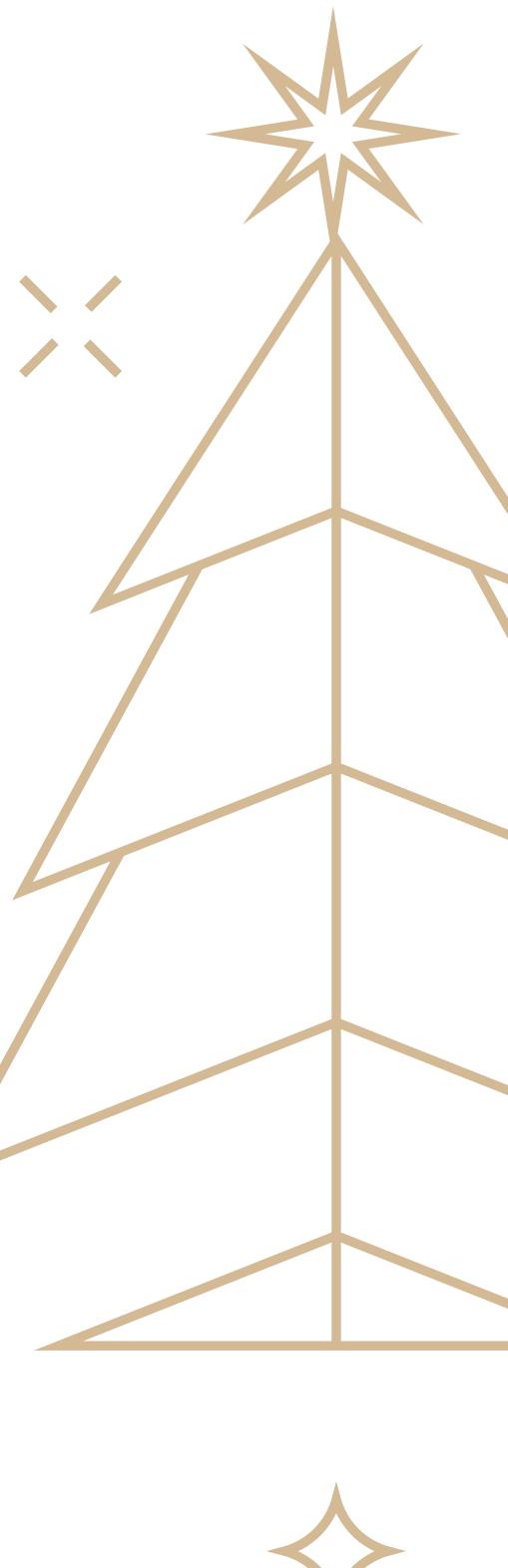
Preços por pessoa, IVA incluído.

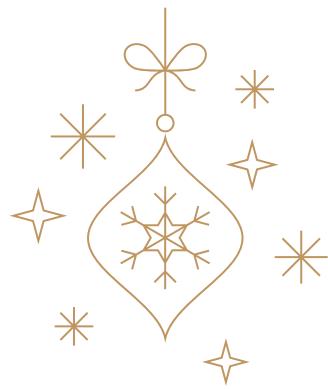
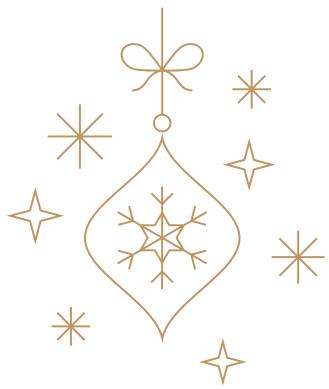
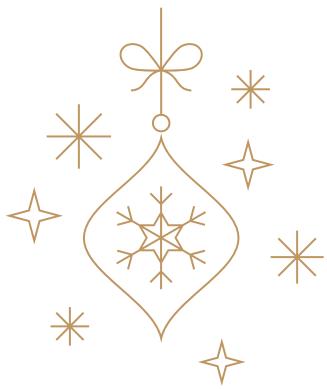
A confirmação da reserva fica sujeita ao pagamento de 50% do valor total.

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 planejar uma celebração verdadeiramente especial.

222 087 405

dourobypauloandre@gmail.com



DOURO
BY PAULO ANDRÉ