



— CASA DA —
COMPANHIA

PORTO - HOTEL

★★★★★

ESPECIAL
NATAL E
ANO NOVO
CHRISTMAS &
NEW YEAR SPECIAL

24, 25 e 31 de Dezembro e 1 de Janeiro
December 24th, 25th and 31st and January 1st

Reservas | *Reservations:*
rec@casadacompanhia.com • +351 229 761 020

casadacompanhia.com

24 DE DEZEMBRO | DECEMBER 24TH 2024

JANTAR ESPECIAL DE NATAL SPECIAL CHRISTMAS DINNER

ENTRADA | STARTER

Vieira em cama de puré de cenoura caramelizada, caril e kumquat
Scallops, caramelized carrot purée, curry and kumquat

PEIXE | FISH

Bacalhau a baixa temperatura, espuma à “Bulhão Pato” e puré de alho negro
Low-temperature codfish, “Bulhão Pato” foam, and black garlic purée

CARNE | MEAT

Bife Wellington com jus de vinho Madeira e micro legumes
Beef Wellington with Madeira wine jus and micro vegetables

BUFFET DE SOBREMESAS | DESSERT BUFFET

Leite creme queimado, aletria, rabanadas, pão de ló, bolo-rei, bolo de bolacha, mousse de chocolate, fruta laminada e queijos portugueses
Crème brûlée, vermicelli pudding, french toast, sponge cake, Portuguese Christmas cake, biscuit cake, chocolate mousse, sliced fruit and portuguese cheeses

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Água | *Water*

Soft drinks

Cerveja | *Beer*

Vinho Branco: Silica Unoaked | *White Wine: Silica Unoaked*

Vinho Tinto: Silica Unoaked | *Red Wine: Silica Unoaked*

Vinho do Porto: Quinta das Carvalhas LBV | *Port Wine: Quinta das Carvalhas LBV*

Café | *Coffee*

MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

Creme de legumes | *Vegetable cream soup*

Panadinhos de peixe com arroz e batata frita | *Fish nuggets with rice and fries*

Ou | *Or*

Esparguete à Bolonhesa | *Spaghetti Bolognese*

Ou | *Or*

Bife de novilho com arroz e batata frita | *Beef steak with rice and fries*

Buffet de sobremesa | *Dessert buffet*

Preçário Natal | Christmas Pricing

125€ por pessoa | *per person*

80€ crianças 12 aos 17 anos | *children aged 12 to 17*

50€ crianças menores de 12 anos (será disponibilizado um menu infantil)
children under 12 (a children's menu will be available)

Condições de pagamento: 50% no ato da reserva e 50% no dia do evento. Política de cancelamento: Mais de 72h de antecedência: Reembolsável. Menos de 72h de antecedência: Não reembolsável. Alergias alimentares devem ser comunicadas no momento da reserva. Não nos responsabilizamos pela impossibilidade de alteração do prato do menu, no caso da alergia ser comunicada apenas no decorrer do evento.

Payment Conditions: Nonresident: 50% upon booking and 50% on the day of the event. Residents: Charge to the room. Cancellation Policy: More than 72 hours in advance: Refundable. Less than 72 hours in advance: Non-refundable. Food allergies must be communicated at the time of booking. We are not responsible for the inability to change the dish on the menu if the allergy is communicated during the event.

25 DE DEZEMBRO | DECEMBER 25TH

ALMOÇO DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH

SERVIÇO À LA CARTE DISPONÍVEL
À LA CARTE SERVICE AVAILABLE



31 DE DEZEMBRO | DECEMBER 31ST 2024

JANTAR ESPECIAL DE ANO NOVO

SPECIAL NEW YEAR'S EVE DINNER

PRÉ ENTRADA | AMUSE BOUCHE

Pipocas trufadas com pó de ouro
Truffled popcorn with gold dust

ENTRADA | STARTER

Mini cachorro-quente de lagosta e caviar
Mini lobster hot dog and caviar

PEIXE | FISH

Garoupa com puré de girassol batateiro e molho de beurre blanc
Grouper with Jerusalem artichoke purée and beurre blanc sauce

CORTA SABORES | PALATE CLEANSER

Espumante com granizado de ruibarbo
Sparkling wine with rhubarb

CARNE | MEAT

Porco Preto Bolota com especiarias marroquinas, couve Bruxelas, polenta e pancetta
Acorn-fed Iberian pork with Moroccan spices, Brussels sprouts, polenta and pancetta

PRÉ SOBREMESAS | PRE-DESSERT

York Peppermint e caviar de chocolate
York Peppermint and chocolate caviar

SOBREMESAS | DESSERT

Torta de banoffee de caramelo salgado e crispy pops
Salted caramel banoffee tart and crispy pops

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Água | *Water*

Soft drinks

Cerveja | *Beer*

Espumante: Ortigão Nektar Bruto | *Sparkling Wine: Ortigão Nektar Bruto*

Vinho Branco: Crasto Superior | *White Wine: Crasto Superior*

Vinho Tinto: Quinta do Cidro Touriga Nacional | *Red Wine: Quinta do Cidro Touriga Nacional*

Café | *Coffee*

CONTAGEM DECRESCENTE | COUNTDOWN

Espumante: Ortigão Cuveé | *Sparkling Wine: Ortigão Cuveé*

Uvas passas | *Raisins*

...

BAR ABERTO (00H00 ÀS 04H00)

OPEN BAR (12:00 AM TO 4:00 AM)

Água, soft drinks, cerveja, espumante Nektar Bruto, vinho branco: Crasto Superior, Gin Beefeater, Aperol, vodka Absolut, tequila Jose Cuervo Silver, rum Havana Club, cachaça Anumará, aguardente Rumar 2 years old, whisky Johnie Wlaker Red Label, Royal Oporto Extra Dry White, outras bebidas cobradas à parte

Water, soft drinks, beer, sparkling wine: Nektar Brut, white wine: Crasto Superior, Beefeater gin, Aperol, Absolut vodka, Jose Cuervo Silver tequila, Havana Club rum, Anumará cachaça, Rumar 2-year-old aguardente, Johnnie Walker Red Label whiskey, Royal Oporto Extra Dry White, other beverages will be charged separately

CEIA (02H00) | LATE-NIGHT MEAL (2:00 AM)

Preguinhos | *Mini steak sandwich*

Caldo verde | *Portuguese kale soup*

MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

Creme de legumes | *Vegetable cream soup*

Panadinhos de peixe com arroz e batata frita | *Fish nuggets with rice and fries*

Ou | *Or*

Esparguete à Bolonhesa | *Spaghetti Bolognese*

Ou | *Or*

Bife de novilho com arroz e batata frita | *Beef steak with rice and fries*

Buffet de sobremesa | *Dessert buffet*

EVENTO TEMÁTICO: GALA DOS ÓSCARES DJ A PARTIR DAS 0H ATÉ AO FINAL DO EVENTO

THEME: OSCAR GALA
DJ FROM MIDNIGHT UNTIL THE END OF THE EVENT

Preçário Passagem de Ano | *New Year's Eve Pricing*

230€ por pessoa | *per person*

180€ crianças 12 aos 17 anos | *children aged 12 to 17*

60€ crianças menores de 12 anos (será disponibilizado um menu infantil)
children under 12 (a children's menu will be available)

Condições de pagamento: 50% no ato da reserva e 50% no dia do evento. Política de cancelamento: Mais de 72h de antecedência: Reembolsável. Menos de 72h de antecedência: Não reembolsável. Reservas: Início às 20h para todas as reservas. Alergias alimentares devem ser comunicadas no momento da reserva. Não nos responsabilizamos pela impossibilidade de alteração do prato do menu, no caso da alergia ser comunicada apenas no decorrer do evento.

Payment Conditions: Nonresident: 50% upon booking and 50% on the day of the event. Residents: Charge to the room. Cancellation Policy: More than 72 hours in advance: Refundable. Less than 72 hours in advance: Non-refundable. Reservations: Start at 8:00 pm for all bookings. Food allergies must be communicated at the time of booking. We are not responsible for the inability to change the dish on the menu if the allergy is communicated during the event.

01 DE JANEIRO | JANUARY 1ST
ALMOÇO DE ANO NOVO
NEW YEAR'S LUNCH

SERVIÇO À LA CARTE DISPONÍVEL
À LA CARTE SERVICE AVAILABLE

