

Menú 1

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo

Vino do Porto Tónico

Zumo de naranja

Bocadillos

Pan y Broa

Aceitunas con mezcla de especias y ajo

Pasta de atún con perejil fresca

Tarta de carne

Entrantes

Crema de zanahoria espolvoreada con almendra y salsa seca

Plato

Lomo de cerdo con hierbas finas y reducción de vino do Porto

Postres

Crema catalana

Torrijas

Arroz dulce

Pudín de huevos

Fruta laminada

Bebidas

Vino tinto

Vino blanco

Zumos

Agua

Café y té

Precio por persona: 40€

Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 2

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo

Vino do Porto Tónico

Zumo de naranja

Bocadillos

Pan y Broa

Aceitunas con mezcla de especias y ajo

Pasta de atún con perejil fresca

Aperitivos salados

Tarta de carne

Entrantes

Crema aterciopelada de calabaza con cebolla seca y hierbas aromáticas

Plato

Arroz de pato con parmesano y laminado de chorizos

Postres

Crema catalana

Torrijas

Arroz dulce

Pastel de chocolate

Fruta laminada

Bebidas

Vino tinto

Vino blanco

Zumos

Agua

Café y té

Precio por persona: 45€

Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 3

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo

Vino do Porto Tónico

Zumo de naranja

Bocadillos

Pan y Broa

Aceitunas con mezcla de especias y ajo

Pasta de atún con perejil fresca

Aperitivos salados

Tarta de carne

Entrantes

Crema aterciopelada de calabaza con cebolla seca y hierbas aromáticas

Plato

Supremos de pollo con corteza ligeramente picante de chorizos del Duero,
acompañados de arroz seco

Postres

Crema catalana

Torrijas

Arroz dulce

Pastel de chocolate

Fruta laminada

Bebidas

Vino tinto

Vino blanco

Zumos

Agua

Café y té

Precio por persona: 45€

Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 4

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo
Vino do Porto Tónico
Zumo de naranja
Zumo de piña

Bocadillos

Pan y Broa
Aceitunas con mezcla de especias y ajo
Pasta de atún con perejil fresca
Bruschetta de tomate y albahaca
Vol-au-vent de camarón
Chorizos regionales

Entrantes

Crema de ajo francés con crujiente de bacon

Plato

Bacalao astillado en cama de grelos con patatas aromatizadas

Postres

Pudín de huevos
Torrijas
Arroz dulce
Pastel de chocolate
Bavaroise de piña
Fruta laminada

Bebidas

Vino tinto
Vino blanco
Sangría tinta
Zumos
Agua
Café e Té

Precio por persona: 50€

Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 5

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo
Vino do Porto Tónico
Zumo de naranja
Zumo de piña

Bocadillos

Pan y Broa
Aceitunas con mezcla de especias y ajo
Pasta de atún con perejil fresca
Bruschetta de tomate y albahaca
Vol-au-vent de camarón
Chorizos regionales

Entrantes

Crema aterciopelada de calabaza con cebolla seca y hierbas aromáticas

Plato

Lomos de merluza gratinados con almendra

Postres

Bavaroise de piña
Pudín de huevos
Crema catalana
Torrijas
Arroz dulce
Fruta laminada

Bebidas

Vino tinto
Vino blanco
Sangría tinta
Zumos
Agua
Café e Té

Precio por persona: 50€

Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 6

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo
Vino do Porto Tónico
Zumo de naranja
Zumo de piña
Copa de espumoso

Bocadillos

Pan y Broa
Aceitunas con mezcla de especias y ajo
Pasta de atún con perejil fresca
Bruschetta de tomate y albahaca
Vol-au-vent de camarón
Chorizos regionales

Entrantes

Crema de zanahoria espolvoreada con almendra y salsa seca

Plato

Solomillo de ternera con salsa mirandesa

Postres

Bavaroise de piña
Bruschetta de frutas
Fuente de chocolate
Crema catalana
Pudín de huevos
Torrijas
Arroz dulce

Quesos

Queso de la serra
Queijo saloio
Tostadas
Confitura de calabaza
Frutos secos

Bebidas

Vino tinto
Vino blanco
Sangría tinta
Zumos
Agua
Café e té

Precio por persona: 55€
Incluye: 3 Horas de navegación

Menú 7

Welcome drinks

Vino do Porto Aperitivo
Vino do Porto Tónico
Zumo de naranja
Zumo de piña
Copa de espumoso

Bocadillo

Pan y Broa
Aceitunas con mezcla de especias y ajo
Pasta de atún con perejil fresca
Bruschetta de setas com queso
Vol-au-vent de camarón
Chorizos regionales

Entrantes

Crema de ajo francés con crujiente de bacon

Plato

Arroz de rape con gambas e hierbas aromáticas

Postres

Bavaroise de piña
Bruschetta de frutas
Fuente de chocolate
Crema catalana
Pudín de huevos
Torrijas
Arroz dulce

Quesos

Queso de la serra
Queijo saloio
Tostadas
Confitura de calabaza
Frutos secos

Bebidas

Vino tinto
Vino blanco
Sangría tinta
Zumos
Agua
Café e té

Precio por persona: 55€

Incluye: 3 Horas de navegación