



MENU JANTAR DE NATAL

24 de dezembro de 2025

Buffet 42€

ENTRADAS FRIAS

Saladas compostas

Tabua de queijos e enchidos
Salada de grão-de-bico com bacalhau
Salada de polvo
Salada caprese

Saladas simples

Alface
Tomate
Pepino
Molho vinagrete

ENTRADAS QUENTES

Brusquetas de cogumelo e tomate

Crocantes de frango com queijo

Anéis de calamares

SOPA

Creme de alho francês

Cesto de pães variados

PRINCIPAIS

Prato peixe

Lombo de bacalhau cozido em cama de couve e coberto de broa crocante. Acompanha com batatas à murro e ovos cozidos

Prato carne

Lombelo de porco recheado de castanhas portuguesas e enchidos. Acompanha com purê de batata-doce e legumes salteados

Prato vegetariano

Lasanha de quatro queijos e cogumelos com molho bechamel

SOBREMESAS

Aletria

Pudim de ovos

Pão de ló

Rabanadas com calda de vinho do Porto

Tarte de Amêndoas

Bolo-rei

Frutas laminadas

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho Burmester branco e tinto

Águas com e sem gás

Refrigerantes

Cerveja de Pressão

Café

Todos os valores incluem IVA
Segue-nos   @vela_porto

por.vela@yotel.com ; 910 038 130



MENU ALMOÇO DE NATAL

25 de dezembro de 2025

Buffet 34€



ENTRADAS FRIAS

Saladas compostas

Tabua de queijos e enchidos
Salada de grão-de-bico com bacalhau
Salada de polvo
Salada caprese

Saladas simples

Alface
Tomate
Pepino
Molho vinagrete

ENTRADAS QUENTES

Brusquetas de cogumelo e tomate

Crocantes de frango com queijo

Anéis de calamares

SOPA

Creme de alho francês

Cesto de pães variados

PRINCIPAIS

Prato carne

Peito de frango envolvido em presunto e recheado com cogumelos. Acompanha arroz basmati aromatizado

Prato peixe

O clássico farrapo velho

Prato vegetariano

Spaghetti com molho de tomate caseiro e legumes salteados

SOBREMESAS

Aletria

Pudim de ovos

Pão de ló

Rabanadas com calda de vinho do Porto

Tarte de Amêndoas

Bolo-rei

Frutas laminadas

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho Burmester branco e tinto

Águas com e sem gás

Refrigerantes

Cerveja de Pressão

Café

Todos os valores incluem IVA
Segue-nos   @vela_porto
por.vela@yotel.com ; 910 038 130



CHRISTMAS EVE DINNER MENU

24 December 2025

Buffet 42€

COLD STARTERS

Salads

Selection of Portuguese cheeses and cured meats
Chickpea and codfish salad
Octopus salad
Caprese salad
Lettuce
Tomato
Cucumber
Vinaigrette dressing

HOT STARTERS

Mushroom and Tomato Bruschetta

Crispy Chicken Bites with Cheese

Fried Calamari Rings

SOUP

Cream of Leek

Basket of assorted breads

INCLUDED BEVERAGES

Burmester white and red wine
Still and sparkling water
Soft drinks
Draft beer
Coffee

MAINS

Fish Dish

Cod loin cooked over cabbage and topped with crunchy cornbread crust, served with "batatas ao murro" (crushed baked potatoes) and boiled eggs

Meat Dish

Pork tenderloin stuffed with Portuguese chestnuts and traditional smoked sausages, served with sweet potato purée and sautéed vegetables

Vegetarian Dish

Four-cheese and mushroom lasagna with béchamel sauce

DESSERTS

Aletria

Traditional Portuguese sweet vermicelli

Portuguese Egg Pudding

Pão de ló

Fluffy sponge cake

Rabanadas

Portuguese-style French toast with Port wine syrup

Almond Tart

Bolo-rei

Traditional king's cake

Sliced Fresh Fruit

All prices include VAT

Follow us   @velaporto

por.vela@yotel.com ; 910 038 130



CHRISTMAS DAY LUNCH MENU

25 December 2025

Buffet 34€

COLD STARTERS

Salads

Selection of Portuguese cheeses and cured meats
Chickpea and codfish salad
Octopus salad
Caprese salad
Lettuce
Tomato
Cucumber
Vinaigrette dressing

HOT STARTERS

Mushroom and Tomato Bruschetta

Crispy Chicken Bites with Cheese

Fried Calamari Rings

SOUP

Cream of Leek

Basket of assorted breads

INCLUDED BEVERAGES

Burmester white and red wine
Still and sparkling water
Soft drinks
Draft beer
Coffee

MAINS

Meat Dish

Chicken breast wrapped in ham and stuffed with mushrooms, served with aromatic basmati rice

Fish Dish

Farrapo velho
(traditional Portuguese cod and bread casserole)

Vegetarian dish

Spaghetti with homemade tomato sauce and sautéed vegetables

DESSERTS

Aletria

Traditional Portuguese sweet vermicelli

Portuguese Egg Pudding

Pão de ló

Fluffy sponge cake

Rabanadas

Portuguese-style French toast with Port wine syrup

Almond Tart

Bolo-rei

Traditional king's cake

Sliced Fresh Fruit

All prices include VAT

Follow us   @velaporto

por.vela@yotel.com ; 910 038 130