



SHERATON

Lisboa Hotel & Spa

*Merry
Christmas*

*Seja no ambiente intimista
do Bistro, ou no sofisticado Panorama
Restaurante de vistas deslumbrantes,
o Natal connosco é sempre festivo
e repleto de deliciosas iguarias
da época, perfeito para celebrar
com os que lhe são mais queridos.*



CEIA DE NATAL
24 DEZ



PAVORAMA

RESTAURANTE & BAR

24 DEZ 2021

JANTAR

19:30 - 23:00

Empadinhas de Capão, filetes de polvo, camarão al ajillo, salada de tomate tricolor com flor de sal e orégãos, tabúa de queijos, presunto e enchidos, compotas caseiras e tostas.

Canja de galinha do campo com hortelã

Lombo de bacalhau cozido com todos, azeite de alho

Capão assado com batatas assadas, arroz de forno e esparregado

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

Bolo rei, aletria, arroz doce, pudim Abade de Priscos, rabanadas, azevias, pavlova com creme de ovos e frutos vermelhos, filhós com açúcar e canela, trifle de de frutos vermelhos, tarte de chocolate com biscoitos de gengibre, taças de frutas variadas (morangos, tangerinas, melão, manga, papaia, ananás, kiwi), maçã assada com canela e vinho do Porto

Café ou Chá

Seleção de vinhos das nossas caves (branco e tinto), refrigerantes e águas minerais

PREÇO

Mesas à Janela €75 | Mesas ao Centro: €65

Preços por pessoa. Tudo incluído.

Crianças: até aos 5 anos - gratuito

6 aos 12 anos - 50% de desconto



24 DEZ 2021

JANTAR

19:30 - 23:00

SALAD BAR

Misto de alfaces, tomate cherry com orégãos, tomate e cebola, beterraba com frutos secos, pimentos assados, fundos de alcachofra, palmitos, cenoura algarvia, espargos verdes

Saladinha de polvo com vinagrete de pimentos e coentros

Salada de Niçoise de camarão

Salada de couve kale, quinoa com frutos secos, romã e segmentos de tangerina

ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de novilho DOP, lascas de queijo da Ilha, vinagrete trufado

Terrina de aves com figos secos marinados e chutney de cebola roxa

Puré de beringela com cogumelos dos bosques salteados, crumble de requeijão

Seleção de charcutaria tradicional portuguesa com pêsegos salteados em pimenta rosa





SELEÇÃO DE PEIXES MARINADOS

Salmão gravlax, carapaus e cavalas de escabeche

Mariscos da nossa costa

Molhos – vinagrete de citrinos, molho iogurte com pepino e hortelã e vinagrete balsâmico, molho cocktail

QUENTES

Empadinhas de galinha, ovos mexidos com espargos e alheira, pastéis de bacalhau

Sopa rica de peixe da nossa costa com croutons de pão

O tradicional bacalhau cozido com legumes Bio

Medalhões de novilho à portuguesa

Arroz pilaf de cenoura

Lasanha de legumes grelhados, requeijão e frutos secos, molho de tomate com manjeriçã





PARA TRINCHAR

Peru recheado com castanhas e frutos secos, batatinhas assadas, couves de Bruxelas, chipolata, molho de pão, molho cranberrie e jus de peru

SOBREMESAS

Tronco de Natal de baunilha e praliné, Bolo Rei, Red Velvet, pastéis de nata, arroz doce, aletria, filhós, leite creme queimado, variedade de rabanadas, sonhos de canela, sonhos em calda, azevias de batata doce, pudim de pão com manteiga, mousses variadas, trifle de chocolate com frutos vermelhos, travessa de fruta laminada

Seleção de queijos com frutos secos e compotas tradicionais, cesto do padeiro

BEBIDAS

Seleção de vinhos das nossas caves, refrigerantes e águas minerais

PREÇO
€40

Preço por pessoa. Vinhos e bebidas incluídos.

Crianças: até aos 5 anos - gratuito

6 aos 12 anos - 50% de desconto



DIA DE NATAL
25 DEZ



PAVORAMA

RESTAURANTE & BAR

25 DEZ 2021

ALMOÇO

12:30 - 15:30

Pastéis de Chaves, ceviche de cherne e coentros, calamares à romana, burrata com tomate tricolor redução de balsâmico e manjerição, tábua de salmão marinado caseiro com queijo creme, blinis e tostas

Roupa velha tradicional

Arroz malandrinho de lingueirão com infusão de coentros

Cabrito de terrincho com batatas assadas e esparregado

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

Tronco de Natal, encharcada de ovos, leite creme queimado, pudim flan de leite condensado, sonhos, filhós de forma, farófiás, creme de ovos e frutos vermelhos, trifle de pêsego, tarte limão merengado, taças de frutas (morangos, tangerinas, melão, manga, papaia, ananás, kiwi) pera bêbeda com canela e vinho do Porto

Café ou Chá

Seleção de vinhos das nossas caves (branco e tinto), refrigerantes e águas minerais

PREÇO

Mesas à Janela €55 | Mesas ao Centro: €42.5

Preços por pessoa. Tudo incluído.

Crianças: até aos 5 anos - gratuito

6 aos 12 anos - 50% de desconto



25 DEZ 2021

JANTAR

19:30 - 23:00

SALAD BAR

Misto de alfaces Bio, cenoura, tomate, tomate cherry, milho doce, espargos verdes, beterraba, cebola roxa, croutons, azeitonas marinadas

Salada César de frango

Salada de mozzarelline com tomate cherry e manjeriçã fresco

ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de bacalhau com lascas de queijo da Ilha de São Jorge e tapenade

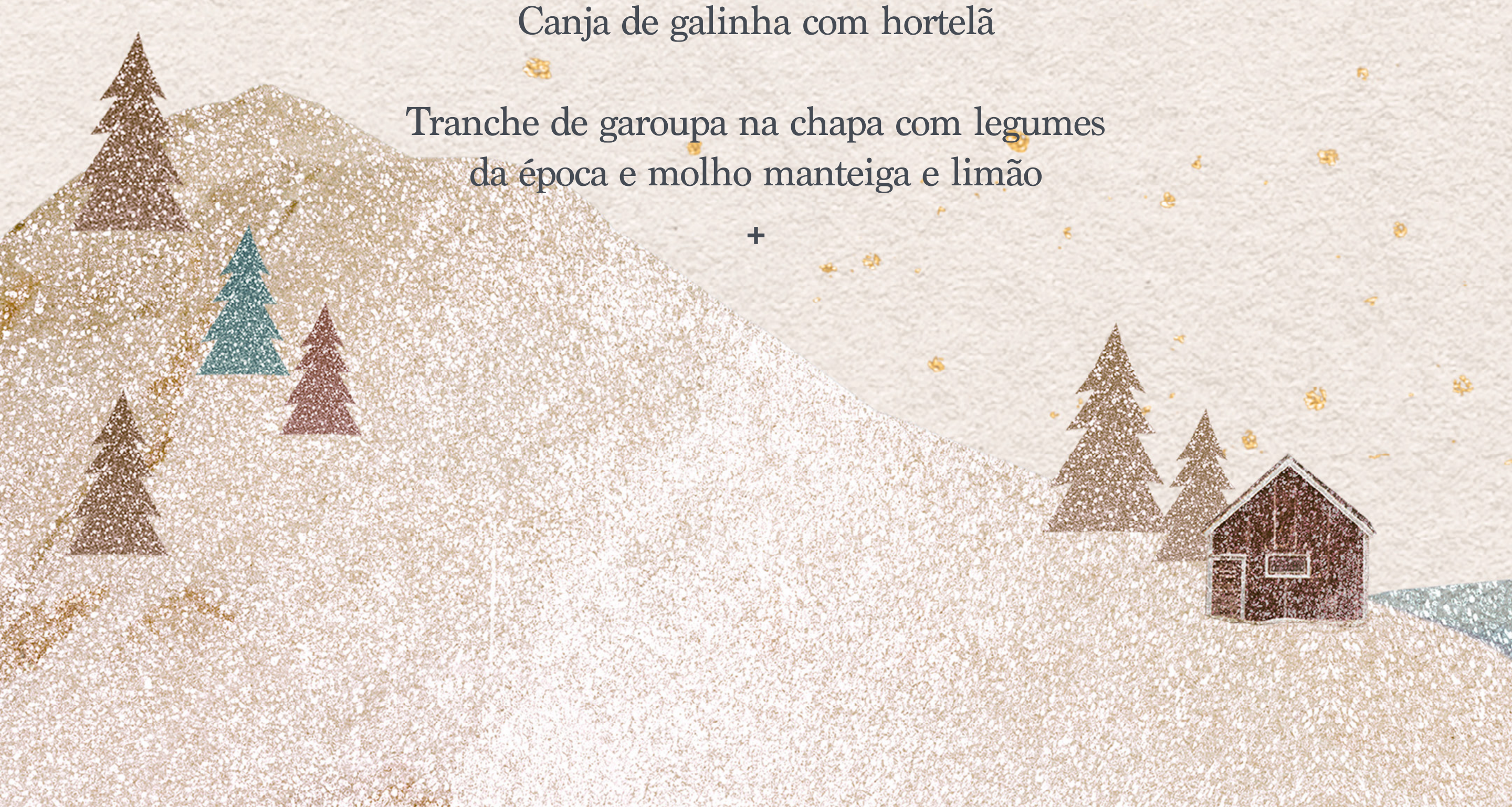
Seleção de enchidos tradicionais e terrina de aves com ameixas maceradas em vinho do Porto

OS QUENTES

Empadinhas de novilho, croquetes de alheira, rissóis de camarão
Canja de galinha com hortelã

Tranche de garoupa na chapa com legumes da época e molho manteiga e limão

+





25 DEZ 2021

+

Capão assado a baixa temperatura com molho de ameixas e Brandy, batatinhas, bacon, cebolinhas e castanhas

Espargos verdes assados com azeite virgem,

Sauté de beringelas e courgettes com manjeriço

Arroz de açafão com frutos secos

Chow mein de noodles com legumes orientais, molho de soja e gengibre

AS SOBREMESAS

Tronco de Natal, Bolo Rei, pastéis de nata, torta de Azeitão, variedade de rabanadas, arroz doce d'Avó, leite creme, variedade de mousses, panna cotta, tiramisú, azevias, filhós, travessa de fruta da época laminada

Seleção de queijos com frutos secos e compotas tradicionais

BEBIDAS

Seleção de vinhos das nossas caves, refrigerantes, águas minerais

PREÇO

€40

Preço por pessoa. Vinhos e bebidas incluídos.

Crianças: até aos 5 anos - gratuito

6 aos 12 anos - 50% de desconto

MAIS INFORMAÇÕES E RESERVAS

213 120 000 | sheraton.lisboa@sheraton.com

www.sheratonlisboa.com