SHERATON

HAPPY *New* YEAR

2026 | 2027



Reservado para os que
gostam de terminar
o ano desfrutando
de um bom jantar
de forma descontraída,
mas simultaneamente
sofisticada,
o espaço urbano
do Bistro é a opção ideal.

BISTRO

Jantar de Fim de Ano

31 DEZ 2026
19:30h – 23:30h

SALAD BAR

Salada Caprese, salada César com abacate e cogumelos salteados, salada de rúcula com tomate seco e alcachofras, salada Waldorf, tomate-cereja colorido, brócolos e couve-flor, milho-doce, ervilhas, rodelas de pepino japonês, cenoura, beterraba fresca, cebola-roxa laminada, pimentões coloridos, ovos de codorniz, mix de folhas verdes, pepino em conserva, azeitonas marinadas, cebolinha em conserva, carpaccio de vitela com alcaparras, lascas de Grana Padano e mostarda Dijon, peixe branco marinado em endro com espargos verdes, leitão assado,chamuças de legumes com geleia de pimenta Thai, pastéis de bacalhau, empadas de vitela, crepes de camarão com molho Aioli, legumes grelhados (espargos, beringela, pimentões e cogumelos Paris)

PEIXES FUMADOS E FRUTOS DO MAR

Camarão, recheio de sapateira a moda portuguesa, salmão fumado com queijo creme e endro

MESA DE QUEIJOS VARIADOS, ENCHIDOS NACIONAIS E FRUTOS SECOS

BISTRO

Jantar de Fim de Ano

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de carabineiro
Robalo do mar com amêijoas à Bulhão Pato
Lombo de vitela braseado com molho Périgueux
Tortellini de espinafres com molho Camembert

ACOMPANHAMENTOS

Legumes variados com manteiga de ervas frescas, batatas novas recheadas com cogumelos, arroz de açafrão com tomate seco e rúcula

SHOW COOKING

Amêijoas à Bulhão Pato
Mexilhão ao vapor com vinho branco e aneto.

SOBREMESAS

Bolo de amêndoas com groselhas e morangos, cheesecake de mirtilos macerados em licor Beirão, mousse tropical com Cointreau e chocolate amargo, tiramisú com telha de cacau e avelã, verrine de sagu, manga e coco, pastéis de nata, pavlova de maracujá, pudim de café com crocante de amêndoas, macarons, bombons e trufas, leite-creme com pistácio, arroz doce e torta de Azeitão aromatizada com laranja

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Sheraton, cerveja nacional, refrigerantes, água mineral, café ou chá

BISTRO

Jantar de Fim de Ano

31 DEZ 2026
19:30h – 23:00h

MÚSICA AO VIVO NO LOBBY BAR

PREÇO €119
Crianças até aos 2 anos: Gratuito
Crianças dos 3 aos 12 anos: 50% de desconto
Preço por pessoa. Inclui bebidas do menu e taxas



SHERATON
Lisboa Hotel & Spa

Rua Latino Coelho 1, 1069-025 Lisboa, Portugal
T: (+351) 213 120 000
F: (+351) 213 547 164
E: sheraton.lisboa@sheratonlisboa.com
www.sheratonlisboa.com