



Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

CELEBRE O NATAL À NOSSA MESA

PANORAMA
RESTAURANTE

MENU DE CONSOADA 24 Dezembro de 2017

Seleção de snacks do Chefe

ENTRADAS

Creme suave de castanhas com espargos glaceados,
pickle de couve flor e trufa
Sandes de alface fresca com leitão crocante e molho
à baírrada, maçã baby assada óleo de alho negro

PEIXE

Bacalhau confitado com todos sobre um puré
de chicharos e caldo de cozido a portuguesa
Sorvete de aipo fumado e manga

CARNE

Arroz de miúdos de cabrito com lombinho de borrego
confitado em azeite de alho sobre uma salada de favas
e cogumelos do bosque

PRÉ SOBREMESA

Morango, pimenta preta e rosas

SOBREMESA

Supremo de chocolate com Champanhe
e frutos vermelhos

CAFÉ



98€

Per person / beverages not included

CHRISTMAS DINNER December 24th, 2017

Selection of Chef's snacks

APPETIZER

Soft cream of chestnuts with glazed asparagus,
cauliflower pickle and truffle
Fresh lettuce sandwich with crispy suckling pig
and pepper sauce, roasted baby apple and black garlic oil

FISH

Cod confit with vegetables, pure of peas
and broth of Portuguese stew
Smoked celery and mango sorbet

MEAT

Little kid rice with lamb tenderloin, broad beans salad
and mushrooms

PRE DESSERT

Strawberry, black pepper and roses

DESSERT

Chocolate Supreme with Champagne and Red Fruits

COFFEE



98€

Per person / beverages not included



Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

CELEBRE O NATAL À NOSSA MESA

CELEBRATE AT OUR TABLE

CEIA DE NATAL 24 de Dezembro 2017

O nosso buffet de saladas

Grão com bacalhau, coentros frescos e broa torrada

Leitão com laranja e coentros

Rolos de espadarte com cebola tostada e maionese de wasabi

Centros de alface grelhados com vinagrete de mostarda

e espargos brancos

Carpaccio de atum vermelho com vinagrete de mel

e limão

Vieiras com requeijão e ervilha de quebrar

Camarão cozido

Espelho de terrinas variadas

Rissoles de camarão, pastéis de bacalhau, chamuças

e croquetes de novilho

- Sopa Caldo verde
- Raviolis de espinafres e queijo com molho de tomate
- Lombo de garoupa com ameijoas à bulhão pato
- Lombo de bacalhau meia cura cozido com todos
- Leitão assado no forno com tangerina
- Perú recheado com enchidos e castanhas
- Arroz de legumes
- Batata parisiense com manteiga artesanal
- Esparregado de espinafres e hortelã

SOBREMESAS:

- Aletria, Arroz doce, Filhoses, Sonhos, Azevias, Bolo rei e rainha, Pudim abade de priscos, Tronco de natal, Mousse de chocolate e Tarte de natas

Queijos nacionais e internacionais

Café ou chá

Vinho branco e vinho tinto da nossa seleção, água mineral e refrigerantes



88€

Por pessoa c/ bebidas incluídas



88€

Per person / beverages included

lobby

BISTRO



Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

CELEBRE O NATAL À NOSSA MESA

lobby
BISTRO

CELEBRATE AT OUR TABLE

ALMOÇO DE NATAL, 25 de Dezembro 2017

O nosso buffet de saladas
Seleção de crudites com variedades de molhos
Atum com ovo escalfado e mousse de feijão
Polvo com triologia de pimentos
Peito de frango com queijo brie e vinagrete de mostarda
Tomate cherry grelhado com mozzarelini e mangericão fresco
Camarão panado com molho de manga
Carpaccio de novilho com frutos vermelhos
Rissois de camarão, pastéis de bacalhau, chamuças e croquetes de novilho

- Ovos mexidos, bacon e panquecas
- Sopa de marisco da nossa costa com croutons de pão
- Canelone de bacalhau gratinado no forno
- Polvo assado no forno à lagareiro
- Galo do campo estufado com batata e castanha
- Cabrito assado
- Batata à padeiro com hortelã pimenta
- Couscous com tomate fresco, gengibre e polén de abelha
- Arroz glaceado com sultanas
- Legumes ao vapor

Showcooking

- Risoto de camarão e manga
- Risoto de cogumelos
- Esparguete à bolonhesa
- Cachorros e hamburguers
- Seleção de viennoiserie

SOBREMESAS:

Aletria, Arroz doce, Filhoses, Sonhos, Azevias, Bolo rei e rainha, Pudim de mel, Semi frio de castanhas com molho caramelo, Panacotta de chocolate e Bavaroise de champagne
Queijos nacionais e internacionais

Café ou chá

Vinho branco e tinto da nossa seleção, água mineral e refrigerantes



54 €

Por pessoa c/ bebidas incluídas

CHRISTMAS LUNCH December 25th, 2017

Our salad bar
Crudités selection with deeps
Tuna with poached egg and bean mousse
Octopus with peppers
Chicken Breast with brie cheese and mustard vinaigrette
Grilled cherry tomato with mozzarelini and fresh basil
Breaded shrimp with mango sauce
Beef carpaccio with red berries
Shrimp patties, cod pasties, samosas and beef croquettes
Scrambled eggs, bacon and pancakes

- Seafood soup from our coast with bread croutons
- Cod cannelloni
- Roasted octopus
- Stuffed rooster with potato and chestnut
- Roasted lamb
- Baker's Potato with Peppermint
- Couscous with fresh tomato, ginger and bee pollen
- Rice with raisins
- Steamed vegetables

Showcooking

- Shrimp and mango risotto
- Mushroom risotto
- Spaghetti Bolognese
- Hot dogs and hamburgers

Selection of viennoiserie

DESSERTS:

Local Christmas desserts, Sweet Rice, Honey Pudding, Chestnut half cold with caramel Sauce, Chocolate Pancakes and Champagne Bavaroise
Local and international cheeses

Coffee or tea

White and red wine from our selection, mineral water and soft drinks



54 €

Per person / beverages included