CELEBRE

O NATAL À NOSSA MESA

Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

CELEBRE O NATAL À NOSSA MESA

Nesta época festiva, propomos-lhe que desfrute em pleno todos os momentos com a família e amigos, deixando os preparativos ao nosso cuidado. No ambiente intimista do Lobby Bistro ou no icónico Panorama Restaurante, o espírito natalício e as iguarias da época, preparadas pelo nosso Chef, vão fazer as delicías de todos.

Panorama Restaurante

– Jantar de Consoada

24 de Dezembro de 2018

19:30-01:00

Para iniciar, diretamente na mesa

Presunto pata negra, requeijão de Seia, parfait de aves e foie gras, ceviche de carabineiro e lima, queijos nacionais, carapaus alimados, azeitonas marinadas, compotas e chutneys caseiros, bola caseira no forno a lenha, cesto do padeiro
Salada de salmão fumado com espargos brancos e crumble de ovo
Salada de quinoa com camarão e couve kale com pera abacate

Clássicos de Consoada

Bacalhau cozido com todos, azeite extra virgem e alho
Pernil de porco com mel e gengibre
Arroz de enchidos tradicionais no forno a lenha
Couves de Bruxelas salteadas com raspa de laranja
Batatinhas e castanhas assadas
Chipolata

Para Trinchar

Peru recheado com castanhas e frutos secos, molho de pão, molho cranberry e jus de peru

Delicias Natalícias

Bolo de chocolate, mousse de chocolate e framboesa com frutos vermelhos
Tronco de Natal de baunilha e praliné
Bolo Rei
Pastéis de nata
Salame de chocolate
Aletria
Formigos
Rabanadas com açúcar, canela e vinho do Porto Towny
Arroz doce da avó
Broínhas de mel e nozes
Trifle de bonecos de gengigre e creme de baunilha com frutos vermelhos
Filhós
Cupcakes (árvore de Natal , chapéus de Pai Natal de morango)

Panorama Restaurante

– Jantar de Consoada

Bebidas

Vinho Vallado Branco e Tinto, Refrescos, Águas minerais com e sem gás, Café expresso e Seleção de chás.

Preço

Mesas à janela: €125 | Mesas ao centro: €110
Preços por pessoa, incluindo IVA, vinhos e bebidas do menu.
Crianças: Até aos 3 anos - grátis. Dos 4 aos 12 anos - 50% de desconto

Mais Informações e Reservas:
+351 213 120 000 | Sheraton.lisboa@sheraton.com
www.sheratonlisboa.com

Lobby Bistro

– Ceia de Natal

24 de Dezembro de 2018

19:00-24:00

Saladas e Entradas Frias

Saladas
Rúcula, Radiccio, Alface frisée e portuguesa, Cenoura, Tomate, Tomate cherry, Milho doce, Espargos verdes, Beterraba, Cebola roxa, Croutons, Azeitonas marinadas,
Salada de feijão frade com atum e azeite extra virgem
Salada de camarão com palmitos, maçã, aipo bolbo, anetto e maionese de limão

Entradas Frias
Gravod Lax de salmão com nata azeda e blinis integrais
Presunto serrano com meloa cantaloupe
Carpaccio de novilho com lascas de queijo picante da ilha de São Jorge
Seleção de ceviche de peixe com lima e infusão de coentros
Tábua de queijos nacionais e internacionais; Compotas caseiras e cesto do padeiro

Os Quentes

Sopa
Canja de capão com infusão de hortelã

Pratos Principais
Bacalhau cozido com todos, azeite e alho
Crepes de camarão com molho de marisco
Bifinhos de novilho com sauté de cogumelos mistos e tomilho

Guarnições
Cenouras baby assadas com alecrim e azeite virgem
Esparregado de grelos e espinafres
Arroz branco

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

Lobby Bistro

– Ceia de Natal

As Sobremesas

Bolo de chocolate, mousse de chocolate e framboesas com frutos vermelhos
Tronco de Natal de baunilha e praliné
Bolo Rei
Pastéis de nata
Salame de chocolate
Aletria
Formigos
Rabanadas com açúcar, canela e vinho do Porto Towny
Arroz doce da avó
Broinhas de mel e nozes
Trifle de bonecos de gengigre e creme de baunilha com frutos vermelhos
Filhós
Cupcakes (árvore de Natal, chapéus de Pai Natal de morango)
Travessa de fruta da época laminada

Bebidas

Vinho Messias Branco e Tinto, Refrescos, Águas minerais com e sem gás, Café expresso e Seleção de chás.

€95

Preço por pessoa, incluindo IVA, vinhos e bebidas do menu.
Crianças: Até aos 3 anos - grátis. Dos 4 aos 12 anos - 50% de desconto

Mais Informações e Reservas:
+351 213 120 000 | Sheraton.lisboa@sheraton.com
www.sheratonlisboa.com

Panorama Restaurante

– Almoço de Natal

25 de Dezembro de 2018

12:30-17:30

Para iniciar, diretamente na mesa

Gravod lax com nata azeda de anetto, presunto e enchidos ibéricos, caviar de beringelas de cogumelos selvagens, ceviche de atum e cherne com lima, cavalas marinadas com lima e gengibre, queijos nacionais, azeitonas marinadas, compotas e chutneys caseiros, bola caseira no forno a lenha, cesto do padeiro
Salada de pepino e rabanetes com anetto
Salada de cevadinha com camarão, couve kale e sementes mistas

Clássicos Natalícios

Roupa Velha de bacalhau
Arroz malandrinho de tamboril e carabineiros com infusão de coentros
Capão assado no forno a lenha com molho de ameixas e brandy
Esparregado de grelos e espinafres
Cenouras baby glaceadas com coentros em grão
Batatinhas e castanhas assadas

Para Trinchar

Bife wellington com molho de tubras e vinho tinto

Delicias Natalícias

Bolo de chocolate, mousse de chocolate e framboesas com frutos vermelhos
Tronco de Natal de baunilha e praliné
Bolo Rei
Pastéis de nata
Salame de chocolate
Queijadinhas de Sintra
Formigos
Rabanadas com açúcar, canela e vinho do Porto Towny
Arroz doce da avó
Tortas de Azeitão
Trifle de bonecos de gengibre e creme de baunilha com frutos vermelhos
Filhós
Cupcakes (árvore de Natal , chapéus de Pai Natal de morango)

Panorama Restaurante

– Almoço de Natal

Bebidas

Vinho Vallado Branco e Tinto, Refrescos, Águas minerais com e sem gás, Café expresso e Seleção de chás.

Preço

Mesas à janela: €115 | Mesas ao centro: €90
Preços por pessoa, incluindo IVA, vinhos e bebidas do menu.
Crianças: Até aos 3 anos - grátis. Dos 4 aos 12 anos - 50% de desconto

Mais Informações e Reservas:
+351 213 120 000 | Sheraton.lisboa@sheraton.com
www.sheratonlisboa.com

Lobby Bistro

– Almoço de Natal

25 de Dezembro de 2018

12:30-16:00

Saladas e Entradas Frias

Saladas
Rúcula, Radiccio, Alface frisée portuguesa, Cenoura, Tomate, Tomate cherry,
Milho doce, Espargos verdes, Beterraba, Cebola roxa, Croutons, Azeitonas marinadas,
Salada de grão de bico com bacalhau e azeite extra virgem
Salada de camarão fusilli, pesto e mozzarella cherry

Entradas Frias
Espadarte marinado com nata azeda e blinis integrais
Presunto serrano com figos glaceados com mel e laranja
Carpaccio de polvo com lascas de queijo picante da Ilha de São Jorge
Selecção de ceviche de camarão com lima e infusão de coentros
Tábua de queijos nacionais e internacionais; Compotas caseiras e cesto do Padeiro

Os Quentes

Sopa
Creme de abóbora e cenoura com infusão de azeite virgem

Pratos Principais
Roupa velha de bacalhau
Tranches de dourada com tomate assado à Minhota
Capão assado com molho de ameixas e brandy

Guarnições
Espargos verdes assados com azeite virgem
Sauté de beringelas e courgetes com manjericão
Arroz de cenoura

Para Trinchar
Rosbife de novilho assado com molho de tomilho

Lobby Bistro

– Almoço

As Sobremesas

Bolo de chocolate, mousse de chocolate e framboesas com frutos vermelhos
Tronco de Natal de baunilha e praliné
Bolo Rei
Pastéis de nata
Salame de chocolate
Torta de Azeitão
Formigos
Rabanadas com açúcar e canela e vinho do Porto Towny
Arroz doce da avó
Queijadinhas de Sintra
Trifle de bonecos de gengibre e creme de baunilha com pêssego
Filhós
Travessa de fruta da época laminada

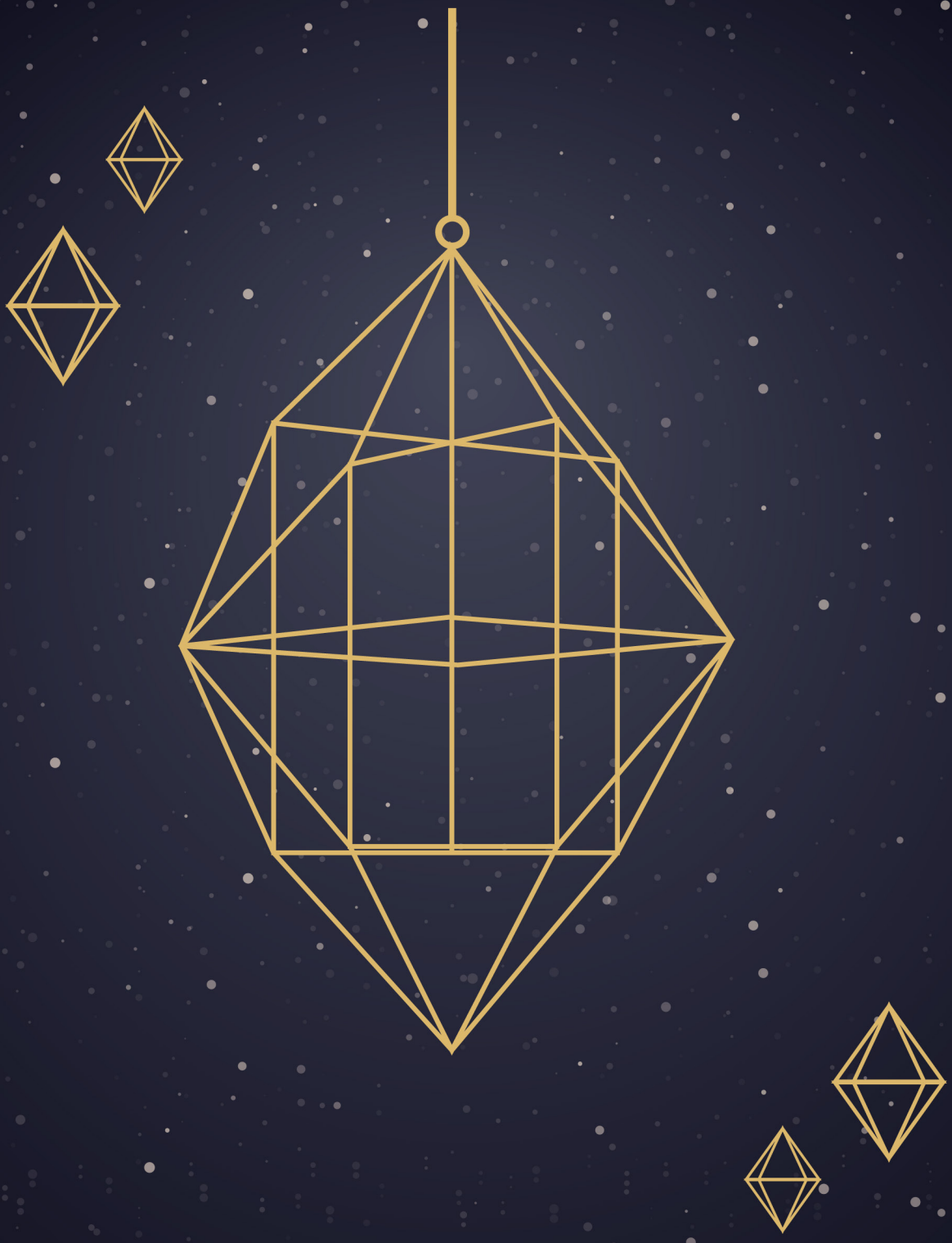
Bebidas

Vinho Messias Branco e Tinto, Refrescos, Águas minerais com e sem gás, Café expresso e Seleção de chás.

€57

Preço por pessoa, incluindo IVA, vinhos e bebidas do menu.
Crianças: Até aos 3 anos - grátis. Dos 4 aos 12 anos - 50% de desconto

Mais Informações e Reservas:
+351 213 120 000 | Sheraton.lisboa@sheraton.com
www.sheratonlisboa.com



Sheraton®
LISBOA HOTEL & SPA

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