

ESCOLHA A SUA EXPERIÊNCIA
PARA UMA ENTRADA
INESQUECÍVEL
EM 2019



Sheraton®

LISBOA HOTEL & SPA

**ESCOLHA A SUA
EXPERIÊNCIA PARA UMA
ENTRADA INESQUECÍVEL
EM 2019**

**Entre em 2019 com uma vista
deslumbrante sobre Lisboa e o fogo
de artifício. Delicie-se com sabores
irresistíveis, dance até amanhecer
e desfrute de momentos memoráveis
no Panorama Restaurante.**

**Se prefere algo mais descontraído
e informal para brindar ao ano novo,
o Lobby Bistro é uma deliciosa
e moderna opção.**

Panorama Restaurante

– Sparkling & Cheers
– Jantar de Gala de Passagem de Ano

31 DEZ 2018

19:30 - 04:00

19:30 - 20:00

Cocktail de Boas-Vindas

Canapés frios

Champanhe, Mimosa, Porto Tónico, Sumo de laranja natural, Águas minerais

Jantar

Amouse Bouche

Perfeito de tomate verde e amarelo com agrião da ribeira, crumble de requeijão e saladinha de chantareles trufados

Entrada

Terrina de salmão selvagem com anetto, ovo de cordoniz e caviar, creme de topinambour e rabanete baby

Peixe

Robalo sauté com pimenta sichuan sobre risotto de quinoa e ervilhas, bouquet de algas marinhas

Carne

Naco de novilho envelhecido com espargos brancos, cenoura do campo, oranchini de cogumelos e jus de tomilho

Pré Sobremesa

Sorvete de maçã grawny smith com coli de poejos e bolo de beterraba

Sobremesa

Terrina de chocolate gelado de fava tonka com coulis de frutos vermelhos

Café

Petit-fours

Bebidas

Vinho Vallado Branco e Tinto, Refrescos, Águas minerais com e sem gás

00H00

Flute de Champanhe e as tradicionais uvas passas para dar as boas-vindas ao Ano Novo.

Panorama Restaurante

- Sparkling & Cheers
- Jantar de Gala de Passagem de Ano

00:15 - 04:00

Bar Aberto

JW Red e Black Label, Havana Club 7 anos, Gin Tanqueray, Vodka Absolut, Licor Tia Maria, Licor Beirão, Licor Baily's, Vinho do Porto Tawny, CRF, Refrescos, Águas minerais com e sem gás

02:00 - 03:00

Ceia

Pan Tumaca com presunto Ibérico
Empanadinhas Panorama com ragoût de novilho
Bolo do caco com maionese de atum e alface francesa
Preguinhos no bolo do caco com manteiga de alho
Consumé ao vinho do Porto

03:00

Leite com chocolate quente

Churros com açúcar e canela

Animação

Cocktail e Jantar - Glamour Live Sounds
23:30 - 04:00 - DJ Sparkling Beats

Preço

Mesas à janela: €349 | Mesas ao centro: €309
Preços por pessoa, com tudo incluído.
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

– Jantar de Passagem de Ano

31 DEZ 2018

19:00-01:00

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

Gravod lax com nata azeda e blinis integrais
Presunto Ibérico com pêssegos glaceados com mel e laranja
Carpaccio de novilho com lascas de queijo picante da Ilha de São Jorge
Seleção de ceviche de camarão com lima e infusão de coentros
Seleção de sushi com wasabi, molho de soja e gengibre rosa
Tábua de queijos nacionais e internacionais; Compotas caseiras e cesto do padeiro

Os Quentes

Sopa

Creme de espargos verdes com infusão de azeite virgem

Pratos Principais

Cherne à Minhota com tomate assado e batata sauté
Migas Alentejanas com carne de porco ibérico em cozedura lenta e pimentão
Franguinho da Guia com molho picante
Bifinhos à Marrare com cogumelos portobelos salteados

Lobby Bistro

– Jantar de Passagem de Ano

Guarnições

Ragoût de cogumelos mistos com tomilho
Sauté de courgetes com alecrim e azeite virgem
Arroz de cenoura

Para Trinchar

Coulbiac de salmão com molho de gengibre

As Sobremesas

Bolo red velvet com creme de lima
Torte de pera crumble com canela
Pudim Abade de Priscos
Pastéis de nata
Placas de chocolate amargo com pimenta rosa
Torta de laranja
Leite creme queimado
Bolo Ópera
Arroz doce da avó
Bolas de Berlim
Mousse de chocolate Oreo
Cheese cake com frutos vermelhos
Travessa de frutas frescas laminadas

Bebidas

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

DJ

€130

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 Dia de Ano Novo

1 JAN 2019

12:30 - 17:30

Para iniciar, diretamente na mesa

Salmão fumado em pau de cerejeira com creme acida de anetto, Terrina de foie gras, Guacamolle com totopos, ceviche de robalo com lima, Tatakya de atum com camponata, queijos nacionais, azeitonas marinadas, compotas e chutneys caseiros, bola caseira no forno a lenha, cesto do padeiro
Salada de tomates tricolor com mozzarella e burrata, azeite de basílico
Salada de grão com bacalhau e vinagrete de limão

Do Carro de Trinchar

Perna de presunto ibérico laminado ao momento

Do Forno a Lenha

Cabrito de Terrincho assado com batatinhas
Arroz de forno de enchidos tradicionais
Cenouras baby assadas

Da Grelha

Polvo grelhado com cebolinhas e azeite

Guarnições e do Fogão

Açorda de camarão com coentros e Brandy
Ragoût de cogumelos
Bróculos com amêndoa
Batatinhas a murro

Delícias de Ano Novo

Demi-cuit de chocolate
Pastéis de nata
Toucinho do céu
Pudim Abade de Priscos
Bolo Ópera com folha de Ouro
Cheese cake com macarron e frutos vermelhos
Pavlova com pêssegos e manga

Bebidas

Vinho Valado 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

Lobby Bistro

– Almoço de Dia de Ano Novo

1 JAN 2019

12:30 - 16:00

Saladas e Entradas Frias

Saladas

Rúcula, Radiccio, Frisé, 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 creme acida 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
Seleção 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

Canja de galinha com hortelã

Pratos Principais

Açorda de camarão
Bacalhau à Brás
Perna de vitela de leite assada com batatinhas

Guarnições

Esparregado de nabijas e espinafres
Camponata de legumes
Arroz de cenoura

Para Trinchar

Salmão assado com azeite e alho

Lobby Bistro

– Almoço de Dia de Ano Novo

As Sobremesas

Bolo de chocolate, mousse de chocolate e framboesa com frutos vermelhos
Bolo Rei
Pastéis de nata
Salame de chocolate
Torta de Azeitão
Rabanadas com açúcar, canela e vinho do Porto Towner
Arroz doce da avó
Pudim francês
Trifle de bonecos de gengibre e creme de baunilha com pêssego
Filhoses
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

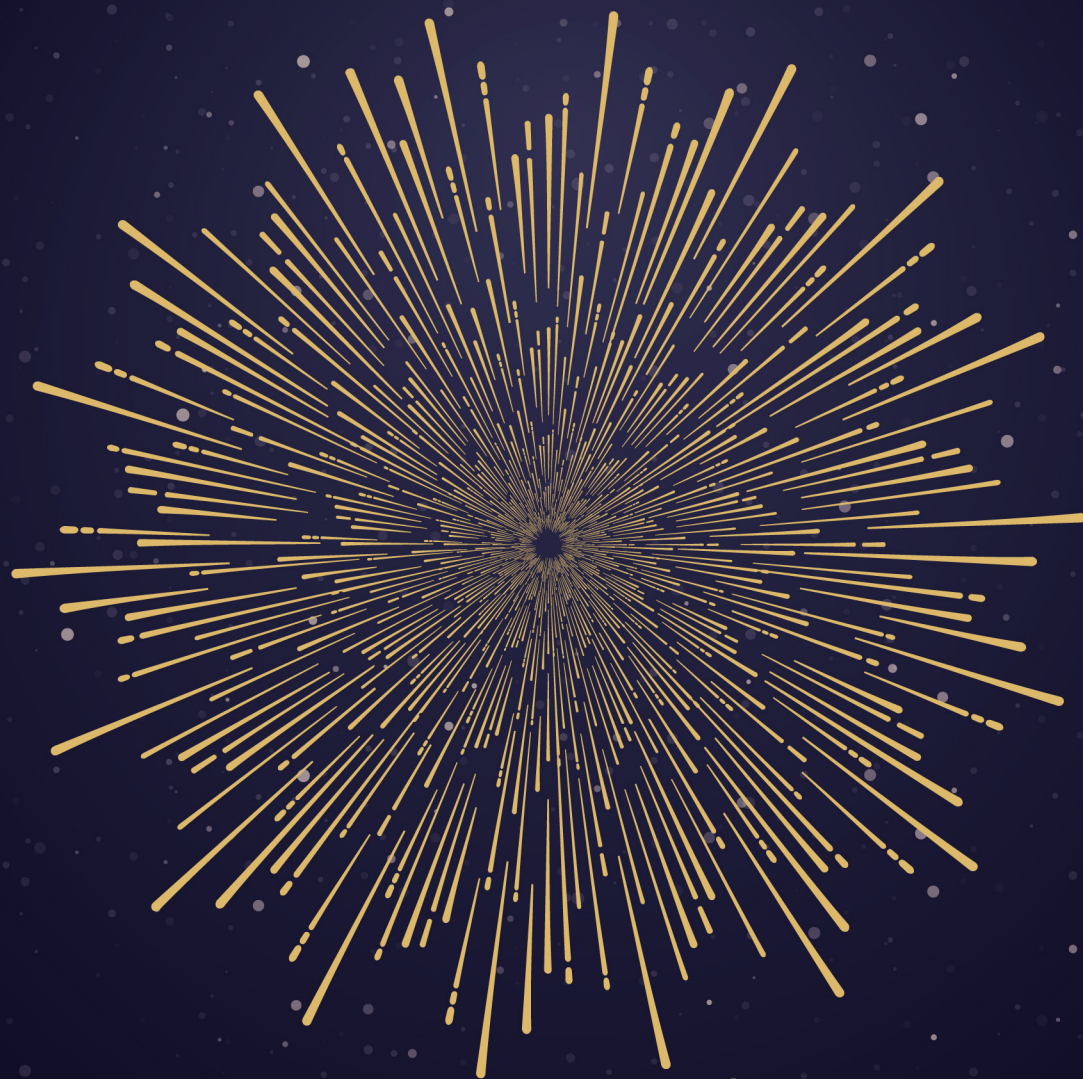
Preço por pessoa, incluindo IVA, vinhos e bebidas do menu.

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