Menus Festivos

HOTEL & GARDEN
VALVERDE
LISBOA

SITIO
VALVERDE

RELAIS & CHATEAUX

Menu Consoada

TERÇA-FEIRA,
24 DE DEZEMBRO

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA
E O NOSSO MOLHO

ENTRADA
CREME DE ESPINAFRES, TÁRTARO
DE CARABINEIRO E OVAS DE LUMPO

PRATO DE PEIXE
BACALHAU FRESCO, PURÉ DE CENOURA ASSADA
COM ESPECIARIAS E CHIPS DE ALHO

PRATO DE CARNE
LOMBINHO DE BORREGO, BATATA GRATINADA,
LEGUMES BABY E MOLHO DE TOMILHO

SOBREMESA
"PARIS BREST" DE CREMOSO DE PIPOCAS,
CARAMELO SALGADO E FOLHA DE OURO

e COCKTAIL DIGESTIVO

CAFÉ, CHÁ E PETIT FOURS FESTIVOS

PREÇO

185,00€ *

92,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Menu Consoada

TERÇA-FEIRA,
24 DE DEZEMBRO

Vegetariano

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA
E O NOSSO MOLHO

ENTRADA
CREME DE ESPINAFRES, CAVIAR DE LIMÃO
E ESPARGOS VERDE

PRATOS
COUVE-FLOR ASSADA, PURÉ DE CENOURA
E FRUTOS SECOS

TORNEDÓ DE AIPO, BATATA GRATINADA
E MOLHO DE TOMILHO VEGETARIANO

SOBREMESA
"PARIS BREST" DE CREMOSO DE PIPOCAS,
CARAMELO SALGADO E FOLHA DE OURO

e COCKTAIL DIGESTIVO

CAFÉ, CHÁ E PETIT FOURS FESTIVOS

Criança

ENTRADA
SOPA GLÓRIA

PRATO
"CORDON BLUE" DE FRANGO
COM TAGLIATELLI SALTEADO

SOBREMESA
CHEESECAKE COM COMPOTA
DE MORANGOS E RASPA DE LIMA

185,00€ *

92,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Menu de Natal

QUARTA-FEIRA,
25 DE DEZEMBRO

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA
E O NOSSO MOLHO

AMUSE BOUCHE
OSTRAS DE SESIMBRA, BRUNESA
DE MAÇA VERDE E AIPO

ENTRADA
VIEIRA CORADA, BABA GANOUSH,
MOLHO DE CHAMPANHE
E OVAS DE SALMÃO

PRATO DE PEIXE
GAROUPA, BATATA-DOCE, MOLHO
DE ESPINAFRES E COUVE KALE

ou

PRATO DE CARNE
LOMBINHO DE PORCO BÍSARO COM
ARROZ CAROLINO DE ESPARGOS VERDE
E CREME DE COENTROS E AMEIJOA

SOBREMESA
"ENTREMET" DE PÊSSEGO, LAVANDA E AMÊNDOA

e VINHO DO PORTO, VALLADO 20 ANOS

CAFÉ, CHÁ, E PETIT FOURS FESTIVOS

PREÇO

105,00€ *

52,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Menu de Natal

QUARTA-FEIRA,
25 DE DEZEMBRO

Vegetariano

COUVERT
PÃO ARTESANAL, MANTEIGA AROMATIZADA
E O NOSSO MOLHO

ENTRADA
COGUMELOS ERYNGII, BABA GANOUSH,
MOLHO DE CHAMPANHE E PEROLAS DE LIMÃO

PRATOS
GNOCHIS DE ABÓBORA, MOLHO DE
ESPINAFRES E LASCAS DE AMÊNDOA

ou

RAVIOLI DE COGUMELOS E GEMA TRUFADA,
E FOLHAS BABY

SOBREMESA
"ENTREMET" DE PÊSSEGO, LAVANDA E AMÊNDOA

e VINHO DO PORTO, VALLADO 20 ANOS

CAFÉ, CHÁ, E PETIT FOURS FESTIVOS

Criança

ENTRADA
CREME DE ERVILHAS COM BACON CROCANTE

PRATO
PEITO DE FRANGO COM ARROZ DE CENOURA
E LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESA
LEITE CREME COM SORBET DE FRAMBOESA

PREÇO

105,00€ *

52,50€ *
MENU DISPONÍVEL
DOS 3 AOS 12ANOS

*Por pessoa • Os valores acima referidos incluem o IVA à taxa legal em vigor.

AGRADECEMOS QUE INFORME A NOSSA EQUIPA DE RESERVAS DO RESTAURANTE DE EVENTUAIS ALERGIAS OU RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

INFORMAÇÕES & BOOKINGS

RESERVATIONS.LISBOA@VALVERDELIVING.COM

EVENTS.LISBOA@VALVERDELIVING.COM

+351 210 940 300

Avenida da Liberdade, 164 Lisboa
www.valverdehotel.com