



INTERCONTINENTAL®  
LISBON

# NEW YEAR 2025

---

NEW YEAR'S EVE DINNER & PARTY

---

MENUS DE ANO NOVO  
NEW YEAR MENUS

31 DEZEMBRO 2024 & 1 JANEIRO 2025  
DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2024 & JANUARY 1<sup>ST</sup> 2025

31.12.2024  
DINNER & PARTY

NEW YEAR  
2025

Akla Restaurant & VIP Akla Club Lounge  
19h00 - 23h00 | 7:00 pm - 11:00 pm

CANAPÉS • CANAPES

Canapés Frios | *Cold Canapes*

Rolo de Salmão Fumado com Aneto e Queijo Philadelphia  
*Smoked Salmon Rolls with Dill and Cream Cheese*

Tártaro de Novilho com Ovo de Codorniz  
*Veal Tartar with Quale Egg*

Sopa Fria de Pitaia e Trufa  
*Dragon Fruit and Truffle Cold Soup*

Canapés Quentes | *Hot Canapes*

Esfera de Sapateira com Maionese de Mão de Buda  
*Rock Crab Sphere with Buda Hand Mayonnaise*

Tempura de Camarão com Aioli de Açafrão do Iraão  
*Shrimp Tempura with Saffron Aioli*

Croquete de Porco Preto Francês, Molho Bernaise e Mel  
*Black Pig Croquette, Bernaise Sauce and Honey*

31.12.2024  
DINNER & PARTY

# NEW YEAR 2025

Akla Restaurant & VIP Akla Club Lounge  
19h00 - 23h00 | 7:00 pm - 11:00 pm

## M E N U

### Amuse Bouche | *Amuse Bouche*

Tártaro de Lirio dos Açores, Chip de Tapioca Negra, Beterraba e Gengibre  
*Azorean Amberjack Tartar, Black Tapioca Chip, Beet and Ginger*

### Sopa | *Soup*

Velouté de Ostras do Sado, Funcho, Coentros, Gel de Granny Smith  
*Sado Oyster Velouté, Fennel, Coriander and Granny Smith Apple Gel*

### Peixe | *Fish*

Rocaz Grelhado no Jospser, Espuma de Funcho Caramelizado, Coulis de Spirulina e Clorofila, Creme de Romanesco Rosa e Planta de Gelo  
*Jospser Roasted Blackbelly Rosefish, Caramelized Fennel Foam, Chlorofille and Spirulina Coulis, Pink Romanesco Cream and Ice Plant*

### Limpa Palato | *Palate Cleanser*

Sorbet de Shiso  
*Shiso Sorbet*

### Carne | *Meat*

Lombo de Borrego Grelhado, Salteado de Espinafre, Pêra e Queijo de Cabra Leve  
*Grilled Lamb Loin, Sautéed Spinach, Pear and Light Goat Cheese*

### Sobremesa | *Dessert*

O Passar do tempo  
Biscuit de Pistáchio, Ganache de Chocolate Branco e Mousse de Fava Tonka  
*As time goes by  
Pistaccio Biscuit, Chocolate Ganache and Tonka Bean Mousse*

31.12.2024  
DINNER & PARTY

NEW YEAR  
2025

Uptown Bar  
A partir da 01h00 | *From 01:00 am*

CEIA • SUPPER

Caldo Verde Tradicional com Chouriço Fumado do Algarve  
*Traditional Portuguese Cabbage and Potato Soup with Smoked Chorizo from the Algarve*

Croquete de Alheira, Endívias, Maçã Verde, Maionese La Chiniata  
*Regional Sausage Croquet, Endives, Green Apple and "La Chiniata" Mayonnaise*

Pastel de Bacalhau, Pecorino Trufado e Molho de Coentros  
*Codfish Fritter, Pecorino Truffle and Coriander Sauce*

Prego do Lombo Black Angus com Queijo Brie em Bolo Lêvedo  
*Black Angus Sirloin Sandwich with Brie Cheese*

Sobremesa | *Dessert*

Pastel de Nata  
*Custard Cream Tart*

Choux com Baunilha  
*Choux with Vanilla*

Macarron de Pistáchio  
*Pistachio Macarron*

31.12.2024  
DINNER & PARTY

NEW YEAR  
2025

Akla Restaurant & VIP Akla Club Lounge  
19h00 - 23h00 | 7:00 pm - 11:00 pm

Uptown Bar  
Música & Dança | Music & Dancing  
22h30 - 2h30 | 10:30 pm - 2:30 am

**240,00€ POR PESSOA | PER PERSON**  
WELCOME DRINK, SELEÇÃO DE VINHOS & BAR ABERTO INCLUÍDOS  
WELCOME DRINK, WINE SELECTION & OPEN BAR INCLUDED  
PARQUE DE ESTACIONAMENTO INCLUÍDO | PARKING INCLUDED

IVA incluído à taxa em vigor.  
O presente menu poderá estar sujeito a alterações.  
Caso possua alguma restrição alimentar por favor, informe os elementos da nossa equipa.

*VAT included at the applicable rate.  
This menu is subject to change.  
If you have any dietary restrictions, please inform our team members.*

Gratuito para crianças até aos 3 anos.  
50% de desconto para crianças entre os 4 e os 12 anos.  
*Free for children up to 3 years old. 50% off for children aged 4 to 12 years.*

01.01.2025

BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR  
2025

Eduardo VII

12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

SALADAS • SALADS

Quinoa, Camarão, Pak Choi, Pepino e Aipo  
*Quinoa, Shrimp, Pak Choi and Celery*

Manga, Aipo, Pimentos, Cebola Roxa, Coentros e Molho de Amendoim  
*Mango, Celery, Bell Peppers, Onions, Coriander and Peanut Sauce*

Espinafres, Agrião, Pêra, Chèvre Trufado, Vinagrete de Balsâmico  
*Spinach, Watercress, Pear, Truffled Chèvre Cheese, Balsamic Vinaigrette*

Grão com Bacalhau, Ovo Codorniz, Cebola  
Roxa, Pimentos, Coentros e Azeite  
*Chickpeas, Codfish, Red Onion, Bell Peppers, Coriander and Olive Oil*

Lula e Mexilhão  
*Squids and Mussels*

Abóbora Hokkaido Assada e Cremoso de Queijo Feta Vegan  
*Roasted Hokkaido Pumpkin, Vegan Feta Cream*

01.01.2025  
BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR  
2025

Eduardo VII  
12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

PRATOS FRIOS • COLD DISHES

Salmão Fumado, Mousseline de Ovo  
*Smoked Salmon, Egg Mousseline*

Halibut Fumado  
*Smoked Halibut*

Truta Fumada  
*Smoked Trout*

Tataki de Atum  
*Tuna Tataki*

Magré de Pato com Chutney de Manga e Gengibre  
*Duck Magret with Ginger and Mango Chutney*

Tartar de Novilho com Torradas de Brioche  
*Veal Calf Tartar with Brioche Toasted Bread*

Patê de Campagne com Foie Gras  
*Campagne Patê with Foie Gras*

Terrina de Queijo de Cabra e Legumes  
*Goat Cheese and Vegetable Terrine*

Tábua de Queijos Portugueses e Internacionais  
*National and International Cheese Board*

Anti-pasto de Mortadela Trufada, Prosciutto San Daniele e Salami  
*Truffled Mortadela, San Daniele Ham and Salami*

01.01.2025  
BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR  
2025

Eduardo VII  
12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

SOPA • SOUP

Creme de Santola com Aguardente da Lourinhã  
*Spider Crab Cream with "Lourinhã" Brandy*

PRINCIPAIS • MAINS

Corvina Braseada com Molho de Amêijoas e Espinafres  
*Braised Croaker with Clam and Spinach Sauce*

Vazia dos Açores com Especiarias e Mostarda, Inhame, Batata  
Doce, Pimenta da Terra e Cebolinha de Cortume  
*Azorean Veal with Spices, Mustard, Yam, Sweet Potato, Pepper and Onions*

Pappardelle de Açafrão do Irão, Legumes Bio, Parmesão Velho  
*Saffron Parpadelle, Bio Vegetables and Aged Parmesan*

Arroz de Jamim  
*Jasmin Rice*

Batata Assada com Alecrim  
*Roasted Potatoes with Rosemary*

Couve de Bruxelas com Béchamel  
*Brussel Spouts with Bechamel Sauce*



01.01.2025  
BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR  
2025

Eduardo VII  
12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

ESTAÇÃO DE QUENTES • HOT STATION

Carving | *Carving*

Cachaço de Porco Preto Francês, Mousseline de Batata e Trufa  
*Black Pork Neck, Potato and Truffle Mousseline*

ESTAÇÃO DE MARISCOS • SEAFOOD STATION

Sapateiras Cozida ao Natural  
*Boiled Rock Crab*

Camarão Cozido ao Natural  
*Boiled Shrimps*

Búzios  
*Whelks*

Lapas dos Açores  
*Azorean Limpets*

Canilhas  
*Rock Snails*

Estação de Ostras  
*Oyster Station*

01.01.2025

BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR  
2025

Eduardo VII

12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

SOBREMESAS • DESSERTS

Entremeio de Avelã e Oreo

*Hazelnut and Oreo Entremet*

Floresta Negra

*Black Forest*

Crème Brûlée de Pistáchio

*Pistaccio Crème Brûlée*

Parfait de Chocolate Branco e Praliné

*Praliné and White Chocolate Parfait*

Mil Folhas de Baunilha e Caramelo

*Vanilla and Caramel Millefeuille*

Rabanadas com Molho de Vinho do Porto

*Traditional Portuguese French Toast with Port Wine*

Toucinho do Céu

*Traditional Portuguese Dessert with Eggs and Almonds*

Pastéis de Nata InterContinental

*InterContinental Egg Tarts*

Bolo Príncipe

*Traditional Christmas Brioche Ring Cake with Chocolate*

Pastéis de Feijão

*Bean Pastries*

Fruta Laminada

*Sliced Fruit*

31.12.2024  
DINNER & PARTY

# NEW YEAR 2025

Eduardo VII  
12h30 - 15h00 | 12:30 pm - 3:00 pm

95,00 € POR PESSOA | PER PERSON  
BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED  
PARQUE DE ESTACIONAMENTO INCLUÍDO | PARKING INCLUDED

---

## TERMOS & CONDIÇÕES • TERMS & CONDITIONS

IVA incluído à taxa em vigor.

Caso possua alguma restrição alimentar por favor, informe os elementos da nossa equipa.

O Pagamento das reservas deve ser efectuado até ao dia 16 de Dezembro 2024. As reservas efectuadas após 17 de Dezembro requerem pagamento de 100% no acto da reserva.

Cancelamentos de reservas efectuadas até ao dia 23 de Dezembro 2024, terão 50% de penalização, sendo reembolsado apenas 50% do valor total da reserva. Alterações ou cancelamento das reservas deverão ser feitas por email. As reservas apenas serão garantidas após pagamento de 100% do montante total da reserva.

*VAT included at the current rate.*

*If you have any dietary restrictions, please inform our team members.*

*Full Payment of confirmed reservation needs to be made until the 16<sup>th</sup> December 2024. All reservations made after the 17<sup>th</sup> December will require 100% payment at time of booking.*

*Cancellations made until 23<sup>rd</sup> December 2024, 50% penalties will apply and hotel will refund 50% of total amount of the reservation. All changes and/or cancellations must be received by email. Reservation will only be guaranteed with payment of 100% of total amount.*

*Children under 4 years old are free of charge.*

*Children from 4 up to 12 years old (included) have a 50% discount.*



INTERCONTINENTAL®  
LISBON

Rua Castilho, 149 - 1099-034, Lisboa | Tel: + 351 213 818 700  
[lisha.reservations@ihg.com](mailto:lisha.reservations@ihg.com) | [www.iclisbonhotel.com](http://www.iclisbonhotel.com)