



1
INTERCONTINENTAL®
LISBON

MENUS DE
NATAL
Christmas Menus

24 & 25 DEZEMBRO
DECEMBER 24TH & 25TH





CEIA DE NATAL

Christmas Eve

24 DEZEMBRO • DECEMBER 24TH
19H00 — 22H30 • 7:00 PM — 10:30 PM

AMUSE BOUCHE

Camarão líquido, Cremoso de Jalapeño Vermelho
Liquid Prawn, Red Jalapeño Velouté

SOPA | SOUP

Creme de Castanha, Miso, Erva Doce e Funcho
Chestnut Cream with Miso, Anise and Fennel

PEIXE | FISH

Surpresa de Bacalhau com Todos
Codfish "Surprise"

LIMPA PALATO | PALATE CLEANSER

Sorbet de Gengibre e Alecrim com Granizado de Erva de Cidreira e Mel
Ginger and Rosemary Sorbet with Melisa and Honey Granita

CARNE | MEAT

Coxa de Pato Mulard, Foie Gras, Pistáchio, Topinambur e Griottes
Mulard Duck thigh with Foie Gras, Pistaccio, Jerusalem Artichokes and Griottes

SOBREMESA | DESSERT

Praliné Dourado com Rum Kraken, Caramelo Salgado e Chocolate Branco
Kraken Rum Gold Praliné with Salted Caramel and White Chocolate

120,00€ por pessoa | *per person*

Seleção de Vinhos e Bebidas incluídas | *Wine and Beverage Selection included*

-50% para crianças dos 4 aos 12 anos | *-50% for children aged 4 to 12*

Parque de estacionamento incluído | *Parking included*

Akla Restaurant & VIP Akla Club Lounge





ALMOÇO DE NATAL

Christmas Lunch

25 DEZEMBRO • DECEMBER 25TH
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

SALADAS | SALADS

Salada Waldorf
Waldorf Salad

Salada de Camarão, Quinoa, Pepino Inglês e Hortelã
Shrimp Salad with Quinoa, Cucumber and Mint

Salada de Legumes Assados com Molho César
Roasted Vegetable Salad with Ceaser Sauce

Salada de Orzo com Peru Fumado, Ervilha Torta, Pepino, Pimentos, Pecorino Trufado
Orzo Salad with Smoked Turkey, Pea Pods, Bell Peppers and Truffled Pecorino Cheese

Salada de Frutos Exóticos com Vinagrete Balsâmico, Coco e Bulgur
Exotic Fruit Salad with Balsamic Vinager and Bulgur

Salada de Lentilhas, Legumes e Ovos de Codorniz
Lentil Salad with Vegetables and Quale Eggs

Salad Bar



PRATOS FRIOS | COLDS

Carpaccio de Vitela, Vinagrete de Laranja e Parmesão
Veal Carpaccio with Orange Vinaigrette and Parmesan Cheese

Burrata com Presunto Parma e Figos Frescos
Burrata with Parma Ham and Fresh Figs

Ceviche de Atum dos Açores
Azorean Tuna Ceviche

Cenoura Bio Assada no Jospser com Tofu e Sésamo
Roasted Biological Carrots with Tofu and Sesame Seeds

Ovos Diavolo com Tomate Seco e Majericão
Diavolo Eggs with Dried Tomatoes and Basil

Ballotine de Peru com Frutos Secos e Mergueses
Turkey Ballotine with Dried Fruits and Mergueses





ALMOÇO DE NATAL

Christmas Lunch

25 DEZEMBRO • DECEMBER 25TH
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

SOPA | SOUP

Creme de Abóbora Hokkaido, Nozes Caramelizadas e Bagas Gogi
Hokkaido Pumpkin Soup with Caramelized Nuts and Gogi Berries



PRINCIPAIS | MAINS

Polvo Grelhado à Lagareiro
Grilled Octopus, "Lagareiro" Style

Cabrito de Leite Assado, Cebolinha, Cogumelos e Batata Assada
Roasted Baby Goat, Onions, Mushrooms and Roasted Potatoes

Ravioli de Marisco e Garoupa, Aveludado de Aipo e Espargos
Grouper and Seafood Ravioli, Celery Velouté and Asparagus

Arroz de Miúdos
Giblets Rice

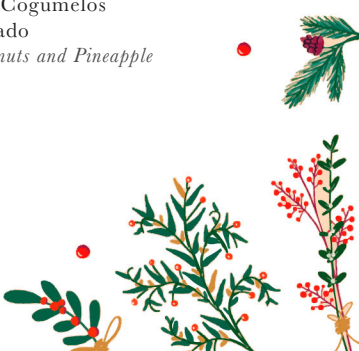
Batata Assada
Roasted Potatoes

Couve Roxa com Maçã e Mostarda
Red Cabbage with Apple and Mustard



ESTAÇÃO DE CARVING | CARVING STATION

Perna de Porco Fumado com Mostarda Dijon e Mel, Cogumelos e Espinafres, Castanhas e Ananás Caramelizado
Roasted Pig Leg with Dijon Mustard, Mushrooms, Spinach, Chestnuts and Pineapple





ALMOÇO DE NATAL

Christmas Lunch

25 DEZEMBRO • DECEMBER 25TH
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE SOBREMESAS DE NATAL CHRISTMAS DESSERT BUFFET

Coscorões

Typical Portuguese Fritters

Mousse de Chocolate e Amendoim

Chocolate and Peanut Mousse

Croquembouche de Nozes e Caramelo

Caramel and Walnut Croquembouche

Tronco de Natal, Castanhas, Chocolate e Baunilha

Chocolate, Vanilla and Chestnut Christmas Log

Sonhos de Abóbora com Redução de Vinho do Porto

Pumpkin Fritters with Port Wine Reduction

Tarte Tartin

Tarte Tatin

Arroz Doce de Especiarias

Sweet Rice with Spices

Bolo Rei e Bolo Rainha

*Traditional Christmas Brioche Ring with Candied Fruits
& Traditional Christmas Brioche Ring with Dried Nuts*

Strudel de Maçã, Passas, Amêndoas e Rum

Apfelstrudel with Raisins, Almonds and Rum

Crème Brûlée de Baunilha

Vanilla Crème Brûlée

Fruta Laminada

Sliced Fruit

110,00€ por pessoa | *per person*

Seleção de Vinhos e Bebidas incluídas | *Wine and Beverage Selection included*

-50% para crianças dos 4 aos 12 anos | *-50% for children aged 4 to 12*

Parque de estacionamento incluído | *Parking included*

Restaurante Eduardo VII



MENUS DE NATAL

Christmas Menus

24 & 25 DEZEMBRO • DECEMBER 24TH & 25TH

TERMOS E 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 9 de
Dezembro 2024. As reservas efectuadas após dia 10 de Dezembro
requerem pagamento de 100% no acto da reserva.

Cancelamentos de reservas efectuadas até ao dia 16 de Dezembro 2024, terão
50% de penalização, sendo reembolsado 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.


Crianças até aos 4 anos não pagam.
Crianças dos 4 aos 12 anos (inclusive) têm um desconto de 50%.

*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 9th December 2024. All
reservations made after the 10th of December will require 100% payment at time of booking.*

*Cancellations made until 16th 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. Reservations
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.sales@ihg.com | www.iclisbonhotel.com