



CORINTHIA

LISBON

MENUS DE NATAL

ENTRADAS

SOPA

Caldo de perdiz em forno a lenha

Creme de ervilhas com crocante de presunto

Creme de castanhas  

Bisque de marisco com grissini de manjeriçã   

Creme de abóbora menina com especiarias, requeijão e pevides caramelizadas  

FRIAS

Salada de queijo de cabra caramelizado com geleia de pêra e mesclun de alfaces  

Tártaro de novilho com molho de alcaparras, lascas de parmesão e rúcula 

Salmão marinado em beterraba e citrinos com salada Waldorf   

Salada de bulgur com legumes assados, amêndoas, nozes e romã   

Salada de legumes crocantes, sementes e vinagrete de laranja  

QUENTES

Camarão com especiarias e lima, salteado de legumes 

Risoto de pato com vinho do porto 

Cogumelos salteados com ovo escalfado e pesto     

PRATOS PRINCIPAIS

MAR

Polvo assado com batatas e chalotas caramelizadas com vinho do porto e mel 🍷🍷

Garoupa, aipo, pak choi grelhada e molho verde 🐟

Corvina, esmagada de batata, espargos grelhados e molho beurre blanc 🐟🍷

Bacalhau escalfado em azeite com esmagada de grão e espargos glaceados 🐟

Bacalhau com migas de broa de milho, couve e tomate seco 🐟🌾

Medalhões de pescada crocante, açorda de coentros 🐟

TERRA

Perna de pato confitada com risoto de cogumelos, redução de porto 🍷

Frango do campo em redução de vinho madeira com batata gratinada e puré de abóbora 🍷🍷

Barriga de leitão crocante texturas de batata doce, salada de laranja

Perú com chipolata, batata doce assada e legumes mini

Novilho braseado com parmentier de batata e legumes glaceados 🍷🍷

Vitelão com molho à portuguesa, batata nova e grelos salteados 🍷

VEGETARIANO

Tofu grelhado com legumes salteados, tomate assado, funcho e manjeriço 🌱🌱

Estufado de legumes com grão e leite de coco 🌱

Risoto de açafraão e tomate seco com tempura de vegetais 🌱🌱

Lasanha de legumes assados com espinafres e pinhões 🌱🌱🍷

SORBETS

Sorbet de limão e manjeriçã

Morango e hortelã

Tangerina e champanhe

SOBREMESAS

Crème brûlée de erva príncipe, gel de framboesa e frutos vermelhos 🍷🍷

Babá de laranja e rum, creme mascarpone cítrico 🌾🍷🍷

Tarte fina de maçã com maçã caramelizada, caramelo salgado e crème fraîche 🌾🍷🍷

Creoso de arroz doce, telha de canela, gomos de laranja 🌾🍷

Mil folhas com ganache de chocolate de leite e framboesas 🌾🍷🍷🍷

Brioche tostado com vinho do porto, leite creme 🌾🍷🍷

Doce da Casa
(leite condensado, bolacha de café, chocolate e cremoso de natas) 🌾🍷🍷🍷

Sericaia com cremoso de ameixa e ameixa “em calda” 🌾🍷🍷

Pudim de abóbora, creme de requeijão de Seia, doce de abóbora 🌾🍷🍷

Mousse de chocolate e castanhas, flor de sal, chips de chocolate 🌾🍷🍷🍷

Papo de anjo, doce de ovos, amêndoas caramelizadas 🌾🍷🍷

Sopa dourada com canela 🌾🍷🍷

**DAS SUGESTÕES APRESENTADAS
ESCOLHA O SEU MENU:**

MENU GASPAR - €44,00 POR PESSOA

1 sopa ou entrada, 1 prato principal de peixe ou carne e
1 sobremesa

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto,
refrigerantes, cerveja, águas minerais e café

MENU BELCHIOR - €49,00 POR PESSOA

2 sopas ou entradas, 1 prato principal de peixe ou carne e
1 sobremesa

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto,
refrigerantes, cerveja, águas minerais e café

MENU BALTAZAR- €58,00 POR PESSOA

1 sopa ou entrada, 2 pratos principais de peixe ou carne,
1 sorbet e 1 sobremesa

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto,
refrigerantes, cerveja, águas minerais e café



CORINTHIA

LISBON

BUFFETS DE NATAL

SALAD BAR

Tomate | Mesclun de alfaces | Pepino | Milho | Cenoura |
Beterraba | Atum 🐟 | Camarão 🦞
Cebola | Pimentos assados | Ovo de codorniz 🥚 | Ervilhas |
Cogumelos | Fusili 🌾 | Grão-de-bico
Vinagrete de frutos vermelhos 🍷 | Molho cocktail 🍷
Molho de iogurte 🥛 | Molho de mostarda e mel 🍷 |
Maionese de manga e lima 🥑🥚 | Vinagrete 🍷 |
Azeitonas marinadas | Pickles 🍷 | Alcaparras |
Cornichons | Croutons de ervas 🌾

ENTRADAS

Penne com camarão, cogumelos, parmesão e cebolinho 🌾🦞🍷
Bacalhau com Puré de Grão, Pó de Azeitona e Ovo de
Codorniz 🐟🥚
Frango grelhado com coentros e ananás assado com
vinho da Madeira 🍷
Polvo com pimentos assados e vinagrete de coentros 🐙🍷
Peito de Frango na grelha com maionese de anchova e rúcula 🐔🥚
Penne, Mozzarella e tomate cereja 🍷🌾🍷
Salada de queijo de cabra com pera em pickle e uvas 🍷🍷🍷
Atum com mousse de batata-doce 🐟🥚
Legumes asiáticos com massa soba 🍷🌾
Couve branca e roxa em especiarias com maçã verde e caju 🍷🥜

SOPAS

Sopa de tomate com tostas de pão 🍷🌾
Creme de espargos verdes 🍷
Caldo verde de batata-doce e óleo de chouriço
Creme de abóbora menina com especiarias 🍷
Creme de castanhas 🍷🥜
Consomé de galinha com minestrone de legumes

PRATOS PRINCIPAIS

DO MAR

Strudel de bacalhau 🐟🌿

Corvina assada no forno à portuguesa 🐟

Bacalhau assado com broa e grelos salteados 🐟🌿

Robalo com marisco e molho vermute 🐟🦀🦎🍷🍷

Tamboril com beurre blanc de funcho espumante 🐟🍷🍷

DA TERRA

Perú com citrinos e grão-de-bico

Bochecha de vaca estufada em vinho tinto e canela 🍷

Lombinho de porco, maçã caramelizada e castanhas assadas 🍷

Cabrito em forno a lenha com frutos secos 🍷

Roti de Perú recheado com alperces 🍷

GUARNIÇÕES

Batata assada com paprica fumada ✓

Batata gratinada com queijo da Serra ✓ 🍷

Batata e chalotas assadas com vinagre balsâmico e alecrim ✓ 🍷

Assado de batata nova com castanhas ✓ 🍷

Legumes assados com pesto 🍷🍷🍷

Ratatouille de legumes ✓

Salteado de legumes com especiarias ✓

Arroz de enchidos no forno a lenha

Arroz de coentros ✓

Arroz com açafrão, sultanas e pinhões ✓ 🍷

Penne gratinado com molho de queijos ✓ 🌿🍷

Couscous com citrinos e pimentos assados ✓ 🌿

SOBREMESAS

Bolo rei ou rainha 🌾🍷🍪🍪

Sonhos 🌾🍷

Arroz doce 🍷🍪

Trouxas ovos 🍷

Rabanadas 🌾🍷🍪

Tronco de natal 🌾🍷🍪

Sericaia 🌾🍷🍪

Pudim de abóbora 🌾🍷

Tarte de limão merengada 🌾🍷🍪

Banoffee 🌾🍷🍪🍪

Floresta negra 🌾🍷🍪🍪

Leite creme 🌾🍷🍪

Torta de laranja 🌾🍷🍪

Pão de ló Ovar 🌾🍷

Pudim abade priscos 🌾🍷🍪

Pavlova de frutos vermelhos 🍷🍪

Salada de frutas 🍷

DAS SUGESTÕES APRESENTADAS ESCOLHA:

BUFFET AZEVINHO - €46,00 POR PESSOA

Salad Bar composto por seleção de 10 ingredientes e 4 molhos, escolha de 4 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais de peixe, carne ou vegetariano e

4 guarnições, seleção de 5 sobremesas

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas minerais e café

BUFFET ESTRELA DE BELÉM - €50,00 POR PESSOA

Salad Bar composto por seleção de 10 ingredientes e 4 molhos, escolha de 6 entradas, 1 sopa, 3 pratos principais de peixe, carne ou vegetariano e 5 guarnições, seleção de 7 sobremesas

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas minerais e café

BUFFET SINO DE NATAL - €60,00 POR PESSOA

Salad Bar composto por seleção de 10 ingredientes e 4 molhos, escolha de 8 entradas, 1 sopa, 4 pratos principais de peixe, carne ou vegetariano e

6 guarnições, seleção de 9 sobremesas

Inclui bebidas durante a refeição: vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas minerais e café



CORINTHIA

LISBON

SUPLEMENTOS

BUFFET DE QUEIJOS E CARNES FRIAS

€20,00 por pessoa

Queijo de Niza, queijo de Serpa
Queijo da Serra, queijo de cabra, queijo brie ✓
Mel ✓ e compotas caseiras, frutos secos e uvas 🍷
Presunto e charcutaria regional
Leitão assado, lombo de porco, rosbife
Pickles e azeitonas marinadas 🍷
Seleção de pão e tostas ✓

BUFFET DE MARISCOS

€28,00 por pessoa

Camarão
Sapateira Recheada 🦞🍷🍷
Lagostins
Búzios 🦞
Mexilhão 🦞
Lagosta
Ostras

TAGINES

€15,00 por pessoa

Tagine de frango e legumes
Tagine vegetariana 🍷

MASSA E RISOTO

€18,00 por pessoa

Massa com cogumelos e trufa no queijo parmesão
Risoto de abóbora e espinafres 🍷

LIVE STATION

€20,00 por pessoa

Perna de peru
Perna de borregos

CEIA

€19,00 por pessoa

Caldo Verde

Mini Pregos em Bolo do Caco 🍷🌾

Mini Hamburgers 🌾

Mini pregos de atum 🌾

Bagels com frango e maionese de jalapeños 🌾🥚🌾

Nórdico de salmão, queijo creme e cebolinho 🌾🥚

Grissinis de queijo parmesão 🍷🌾

Mini Viennoiserie 🍷🌾

Espetadas de fruta

BUFFET DE SOBREMESAS (PARA OS MENUS)

€16,50 por pessoa

Bolo-rei ou bolo Rainha 🌾🥚🍷🌾

Azevias 🌾🥚🍷🌾

Sonhos 🌾🥚🍷

Aletria dourada 🍷🌾🥚

Floresta negra 🥚🌾🍷🌾

Scofa de banana 🥚🌾🍷🌾

Cappuccino de caramelo e chocolate 🍷

Saint-Honoré 🍷🌾

Rabanadas com calda de laranja 🌾🥚🍷

Fruta laminada 🍷

CANAPÉS

6 canapés por pessoa

€18,00

8 canapés por pessoa

€22,00

SELEÇÃO DE FRIOS

- Mousse de queijo picante 🍷 🍷
- Grissinis com presunto serrano 🌾
- Cones de sapateira com cebolinho 🌾 🦀
- Espetadinha de camarão com tomate cherry 🦀
- Profiterole de pato com redução de Porto 🌾 🍷
- Ovo de codorniz escalfado com espargos verdes 🍷 🥚
- Atum braseado com pimentas sobre crocante de cereais 🌾 🌾
- Wraps de Frango com maçã verde 🌾
- Carpaccio de peixe branco com aromas de trufa 🌾
- Espetadas de polvo com molho de coentros 🌿
- Shot de melão com crocante de presunto e estaladiço de parmesão 🍷

SELEÇÃO DE QUENTES

- Estaladiço de cogumelos e gengibre 🍷
- Tempura de mariscos 🌾 🦀 🌿
- Arancini de bacon e queijo parmesão 🍷
- Crème brlée de cogumelos com trufa 🍷 🍷 🥚 🌾 🌾
- Folhado frango com tomate seco 🌾
- Crocante de legumes com chutney de manga 🍷 🍷
- Espetadinhas de frango com molho de côco e amendoim 🌿
- Croquetes de rabo de boi com compota de cebola roxa 🌾 🍷 🍷 🍷
- Bola de caça com tomilho e zimbro 🌾 🍷
- Mini Bruschetta de Pato com queijo gorgonzola 🌾 🍷
- Ovos rotos, pata negra e trufa 🥚



CORINTHIA

LISBON

BEBIDAS

WELCOME DRINK

COCKTAIL STANDARD

Preço por pessoa | 30min – €12.00

Preço por pessoa | 60min – €16.00

Vinho branco e tinto

Cerveja nacional

Sumos naturais

COCKTAIL PORTUGUÊS

Preço por pessoa | 30min – €13.00

Preço por pessoa | 60min – €19.00

Água mineral

Sumo de laranja

Vinho do Porto seco, tónico e Tawny

Moscatel de Setúbal

Vinho Madeira seco Sercial

COCKTAIL CHAMPANHE

Preço por pessoa | 30min – €24.00

Preço por pessoa | 60min – €32.00

Champanhe Bruto Pommery

Kir Royal

Sumos naturais

COCKTAIL GIN

Preço por pessoa | 30min – €20.00

Preço por pessoa | 60min – €26.00

Gin Sour

Gin Fizz

Gin tónico

Sumos de fruta natural

COCKTAIL NATURA

Preço por pessoa | 30min – €12.00

Preço por pessoa | 60min – €16.00

Mocktails da época

Águas detox

Sumos detox

Sumos naturais

SUPLEMENTO VINHOS

SOMMELIER I

14.50€ por pessoa

Cachão branco – Douro
Cachão tinto – Douro
Encosta do Guadiana branco – Alentejo
Encosta do Guadiana tinto – Alentejo
Camolas branco – Palmela
Camolas tinto – Palmela

SOMMELIER II

18.00€ por pessoa

Cadão branco – Douro
Cadão tinto – Douro
Montaria branco – Alentejo
Montaria tinto – Alentejo
Quinta do Penedo branco – Dão
Quinta do Penedo tinto – Dão

SOMMELIER III

27.50€ por pessoa

Lacrau branco – Douro
Lacrau tinto – Douro
Qta. Valdoeiro Chardonnay branco – Bairrada
Qta. Valdoeiro Cabernet Sauvignon tinto – Bairrada
Mar de Palha branco – Lisboa
Mar de Palha tinto – Lisboa

Todas as sugestões do Sommelier incluem:
Vinho branco, vinho tinto, cervejas, refrigerantes,
água, café e chá

BAR ABERTO

À LA CARTE

21.00€ por pessoa
2ª hora: 13.5€ por pessoa

Whisky novo
Vinho do Porto, Moscatel de Setúbal
Aguardente ou licor
1 digestivo por pessoa

CLASSIC

25.00€ por pessoa
2ª Hora: 15.50€ por pessoa

Vinho branco e tinto
Espumante nacional
Vinho do Porto, vinho da Madeira
Whisky, gin, vodka
Aguardente velha, licores nacionais
Cerveja nacional
Refrigerantes e sumos naturais

PREMIUM

30.00€ por pessoa
2ª Hora: 20.00€ por pessoa

Vinho Casa Cadaval branco e tinto
Vinho do Porto, Moscatel de Setúbal
Whisky novo e velho, gin, vodka premium
Aguardente velha, licores nacionais e internacionais
Cerveja nacional
Refrigerantes e sumos naturais

Tremoços/Lupine



Amendoins/Peanuts



Leite/Milk



Frutos casca rija/Nuts



Sésamo/Sesame seeds



Sulfitos/Sulfites



Peixe/Fish



Glúten/Gluten



Soja/Soy



Crustáceos/Crustacean



Ovo/Egg



Mostarda/Mustard



Aipo/Celery



Molusco/Mollusk



Vegetariano/Vegetarian



Vegan



Preços com IVA incluído à taxa em vigor