



INTERCONTINENTAL®

LISBON



MENUS DE NATAL

Christmas menus

24 E 25 DEZEMBRO 2022 | 24 & 25 DECEMBER 2022

CEIA DE NATAL

Christmas Eve Dinner

24 DEZEMBRO 2022 | 24 DECEMBER 2022

RESTAURANTE AKLA • 19H00 — 22H30 | 7:00 PM — 10:30 PM

105€ POR PESSOA | PER PERSON

CRIANÇAS ENTRE OS 4 E OS 12 ANOS - 50% DESCONTO
CHILDREN BETWEEN 4 AND 12 YEARS OLD - 50% DISCOUNT

BEBIDAS INCLUÍDAS | BEVERAGES INCLUDED



CREME DE ABÓBORA HOKKAIDO ASSADA, CASTANHAS DE L'ARDECHE,
COCO E CAJUS TORRADOS

ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN SOUP, CHESTNUT FROM ARDECHE,
COCONUT AND TOASTED CASHEW NUTS

CANELONNI DE ATUM RABILHO, NORI, ABACATE,
SEMENTES DE SÉSAMO E WASABI

BLUEFIN TUNA CANELONNI, NORI, AVOCADO,
SESAME SEEDS AND WASABI

BACALHAU DA NORUEGA CONFITADO, CENOURAS BIO,
CRUMBLE DE BROA E LEITE DE AMÊNDOA
SLOW COOKED NORWAY CODFISH FILLET, ORGANIC CARROTS,
CORN BREAD CRUMBLE AND ALMOND MILK

SORBET DE ABACATE E PIMENTA ROSA EM CAMA DE MORANGO MARINADO
FRESH STRAWBERRIES WITH AVOCADO & PEPPERCORN SORBET

COSTELETA DE BORREGO DE LEITE DA IRLANDA, COGUMELOS SELVAGENS,
GRATIN DE PÊRA NASHI, CABEÇA DE AIPO E TRUFA
ROASTED IRISH MILK FEED LAMB SHOULDER, WILD MUSHROOM, NASHI PEARS GRATIN
WITH CELERY AND TRUFFLE

ÁRVORE DE NATAL: GELADO DE MATCHA, ALPERCE CARAMELIZADO, PIMENTA SECHUAN,
MOUSSE DE CHOCOLATE ITAJUKA E CREMOSO DE TABASCO

CHRISTMAS TREE: MATCHA TEA ICE CREAM, CARAMELIZED APRICOT, SECHUAN PEPPER
& TABASCO FLAVOURED BRAZILIAN ITAJUKA CHOCOLATE MOUSSE



ALMOÇO DE NATAL

Christmas Day Buffet Lunch

25 DEZEMBRO 2022 | 25 DECEMBER 2022

SALA EDUARDO VII • 12H30 — 16H00 | 12:30 PM — 4:00 PM

95€ POR PESSOA | PER PERSON

CRIANÇAS ENTRE OS 4 E OS 12 ANOS - 50% DESCONTO

CHILDREN BETWEEN 4 AND 12 YEARS OLD - 50% DISCOUNT

SELEÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA | WINE SELECTION INCLUDED



SALADAS | SALADS

SALADA DE COGUMELOS ASSADOS, COURGETTE, TOMILHO LIMÃO,
QUEIJO PARMESÃO VELHO E CAJUS TORRADOS

MUSHROOM SALAD WITH ZUCCHINI, LEMON THYME, AGED PARMESAN CHEESE
AND TOASTED CASHEW NUTS

SALADA DE EDAMAME, QUINOA, MILHO, PIMENTOS, COUVE ROXA, TOMATE,
MOLHO DE AMENDOIM E MANJERICÃO TAILANDÊS

EDAMAME AND QUINOA SALAD WITH SWEET CORN, BELL PEPPERS, RED CABBAGE,
PEANUT AND THAI BASIL DRESSING

SALADA DE QUINOA, CAMARÃO, PEPINO, ANETO,
MENTA TAILANDESA, AIPO, PIMENTOS E BANANA BIO

SHRIMP SALAD WITH QUINOA, CUCUMBER, DILL, THAI MINT,
CELERY, BELL PEPPERS AND ORGANIC BANANA

SALADA DE BATATA DOCE, BETERRABA BIO ASSADA, BURRATA, PIMENTOS ASSADOS,
CEBOLO, NOZES DE MACADÂMIA, CEREFÓLIO E ROMÃ

SWEET POTATOES AND ORGANIC BEETROOT SALAD WITH ROASTED PEPPERS,
MACADÂMIA NUTS AND POMEGRANATE

SALADA DE MILLET, QUEIJO PECORINO, TRUFA, PEPINO, FUNCHO CARAMELIZADO,
CEBOLA ROXA, AIPO, HORTELÃ, ANETO, RABANETES, IOGURTE GREGO

CANARY-SEEDS SALAD WITH PECORINO CHEESE, TRUFFLE, CUCUMBER, CARAMELIZED FENNEL,
RED ONION, CELERY AND GREEK YOGURT

SALADA DE ABÓBORA MENINA ASSADA, PINHÕES TORRADOS, COENTROS,
SUMAK GOGGE, IOGURTE MAGRO

ROASTED BUTTERNUT SALAD, TOASTED PINE NUTS, CORIANDER,
SUMMAC AND LOW FAT YOGURT



ALMOÇO DE NATAL

Christmas Day Buffet Lunch

25 DEZEMBRO 2022 | 25 DECEMBER 2022

SALA EDUARDO VII • 12H30 — 16H00 | 12:30 PM — 4:00 PM

95€ POR PESSOA | PER PERSON

CRIANÇAS ENTRE OS 4 E OS 12 ANOS - 50% DESCONTO

CHILDREN BETWEEN 4 AND 12 YEARS OLD - 50% DISCOUNT

SELEÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA | WINE SELECTION INCLUDED



PRATOS FRIOS | COLD BUFFET

ESPARGOS VERDES COM MOLHO HOLANDÊS, SALPICÃO DE CAMARÃO

GREEN ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE AND SHRIMPS

TÁTARO DE SALMÃO, ABACATE, SALICÓRNIA, OVAS TOBIKO, MANGA PICANTE

SALMON TARTAR WITH AVOCADO, SEA BEANS, TOBIKO AND SPICY MANGO

MOZZARELLA FRESCA COM TOMATE CEREJA, PESTO DE MANJERICÃO

FRESH MOZZARELLA WITH CHERRY TOMATO & BASIL PESTO

LOMBO DE PORCO PRETO ASSADO COM MOSTARDA, SALADA DE FRUTOS SECOS, MORANGO E HORTELÃ

ROASTED BLACK PORK LOIN WITH MUSTARD, DRY FRUITS SALAD, STRAWBERRY AND MINT

PRESUNTO SAN DANIELE FUMADO, MELOA DE CANTALUPE, TRAVESSA DE ENCHIDOS DA PROVINCIA

SAN DANIELE SMOKED HAM, CANTALOUPE MELON, COLD CUT SELECTION

OSTRAS AO NATURAL, MOLHO DE VINHO TINTO, CHALOTAS

OYSTERS, RED WINE VINAGAR DRESSING WITH SHALLOTS

CARPACCIO DE POLVO, AZEITE DE ERVAS FINAS

OCTOPUS CARPACCIO, VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH HERBS

VAZIA DE NOVILHO MATURADA, MOLHO DE AZEITONAS, ALCAPARRAS,

ANCHOVAS, SALSAS E AZEITE DOP

AGED BEEF WITH OLIVE SAUCE, CAPERS, ANCHOVY AND VIRGIN OLIVE OIL SALSAS

LEITÃO ASSADO COM MAIONESE DE LARANJA

TRADITIONAL ROASTED SUCKLING PIG WITH ORANGE MAYONNAISE



ALMOÇO DE NATAL

Christmas Day Buffet Lunch

25 DEZEMBRO 2022 | 25 DECEMBER 2022

SALA EDUARDO VII • 12H30 — 16H00 | 12:30 PM — 4:00 PM

95€ POR PESSOA | PER PERSON

CRIANÇAS ENTRE OS 4 E OS 12 ANOS - 50% DESCONTO

CHILDREN BETWEEN 4 AND 12 YEARS OLD - 50% DISCOUNT

SELEÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA | WINE SELECTION INCLUDED



PRATOS QUENTES | MAIN COURSE

AVELUDADO DE COUVE FLOR TORRADA NO JOSPER, PINHÕES,
CREMOSO DE MANTEIGA DE AMENDOIM

JOSPER OVEN ROASTED CAULIFLOWER SOUP WITH PINE NUTS AND PEANUT BUTTER

LOMBO DE GAROUPA ASSADA, CEBOLINHAS, ESPINAFRES E PASSAS
GROUPEL FILLET, CHIVES AND SPINACH WITH RAISINS

PERNIL DE BORREGO DE LEITE ESTUFADO, MINI CENOURAS,
COGUMELOS SELVAGENS E CHALOTAS CARAMELIZADAS
ROASTED MILK-FEED LAMB LEG, BABY CARROTS, WILD MUSHROOMS
WITH CARAMELIZED SHALLOTS

TAGLIATELLE COM AMEIJOAS, MEXILHÕES, CAMARÃO, COENTROS E PARMESÃO VELHO
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, MUSSELS, CLAMS, CORIANDER AND AGED PARMESAN CHEESE

CAPÃO RECHEADO, ASSADO À PORTUGUESA
ROASTED CHAPON, PORTUGUESE STYLE

ARROZ BASMATI COM CAJUS
BASMATI RICE WITH CASHEW NUTS

BATATA ASSADA COM ALECRIM
BAKED BABY POTATOES WITH ROSEMARY

COUVE ROXA ESTUFADA COM MAÇA E NOZ MOSCADA
SAUTEED RED CABBAGE WITH APPLE AND NUTMEG



ALMOÇO DE NATAL

Christmas Day Buffet Lunch

25 DEZEMBRO 2022 | 25 DECEMBER 2022

SALA EDUARDO VII • 12H30 — 16H00 | 12:30 PM — 4:00 PM

95€ POR PESSOA | PER PERSON

CRIANÇAS ENTRE OS 4 E OS 12 ANOS - 50% DESCONTO

CHILDREN BETWEEN 4 AND 12 YEARS OLD - 50% DISCOUNT

SELEÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA | WINE SELECTION INCLUDED



SOBREMESAS | *DESSERTS*

ARROZ DOCE DE COCO E FRAMBOESA
COCONUT AND RASPBERRY SWEET RICE

CREME BRÛLÉE DE MARACUJÁ
PASSION FRUIT CREME BRÛLÉE

MOUSSE DE CASTANHAS E CHOCOLATE
CHOCOLATE AND NUTS MOUSSE

TRONCO DE NATAL DE CHOCOLATE E PISTÁCIOS
CHOCOLATE AND PISTACHIO CHRISTMAS LOG

RELIGIEUSE DE NOZ PECÃ
PECAN NUTS RELIGIEUSE CHOUX DOUGH

CHAPÉU DE NATAL, PÊRA VINHO DO PORTO
CHRISTMAS HAT WITH PORTWINE PEAR

RABANADAS DE TANGERINA
MANDARIN FRIED BEIGNET

AZÉVIAS
FRIED SWEET CHICKPEA BUNS

BOLO REI
CANDIED AND DRIED FRUITS TRADITIONNAL CHISTMAS BRIOCHE

SONHOS DE ABÓBORA
PUMPKIN FRIED BEIGNET





INTERCONTINENTAL®

LISBON

Rua Castilho, 149 - 1099-034, Lisboa | Tel: + 351 213 818 700
lisha.reception@ihg.com | www.iclisbonhotel.com