



INTERCONTINENTAL®
LISBON

bye 2022, hello

2023

MENUS DE ANO NOVO
NEW YEAR MENUS

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

ALMOÇO DE ANO NOVO

NEW YEAR'S LUNCH

01.01.2023

Sala Eduardo VII | *Eduardo VII Room*

12h00 - 16h00 | 12:00 pm - 4:00 pm

80,00€

SELECÇÃO DE VINHOS INCLUÍDO

WINE SELECTION INCLUDED

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

PRATOS FRIOS COLD DISHES

Carpaccio de Bacalhau, Pesto de Coentrada, Pitaia e Romã
Codfish Carpaccio, Coriander Pesto, Dragon Fruit and Pomegranate

Burratina com Tomate Azul Zebra, Manjeriçao, Redução de Porto e Balsâmico
Burratina with Blue Zebra Tomatoes, Basil, Portwine and Balsamic Reduction

Tataki de Atum, Molho Teryaki
Tuna Tataki, Teryaki Sauce

Mexilhão e Lula com Vinagrete de Cerefólio
Mussels and Squids with Chervil Dressing

Tártaro de Lombo de Novilho
Beef Tartar

Quinoa, Abóbora Hokkaido, Queijo de Cabra Granja dos Moinhos, Morangos, Nozes Caramelizadas e Manga
Quinoa, Hokkaido Pumpkin, Granja dos Moinhos Goat Cheese, Strawberries, Caramelized Walnuts and Mango

Tártaro de Robalo, Alho Francês, Gengibre e Tobiko
Sea Bass Tartar, Leek, Ginger and Tobiko

Presunto de São Daniel fumado com Melão
Smoked San Daniele Prosciutto with Melon

Enchidos da Província
Regional Cold Cut & Sausage Selection

Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais
National and International Cheese platter

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

MARISCOS SEAFOOD

Camarão cozido ao natural

Shrimp Cascade

Sapateira cozida ao natural

Brown Crab

Canilhas cozidas

Purple Dye Murex

Ostras ao Natural

Oysters

Burries cozidos ao natural

Periwinkle

PREMIUM SALAD BAR

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

SALADAS SALADS

Salada de Endívias, Molho César, Camarão, Queijo Pecorino, Trufa, Azeitonas e Alcaparras
Endive Salad, Caesar Sauce, Shrimps, Pecorino Cheese, Truffle, Olives and Capers

Salada de Salmão fumado, Aneto, Ovo, Aipo
Smoked Salmon Salad, Dill, Egg and Celery

Salada de Lentilhas Beluga, Espargos, Romã e Noz Pecan
Lentil Salad with Asparagus, Pomegranate and Pecan Nuts

Salada de Quinoa Vermelha, Abacate, Tomate Zebra, Ovo cozido, Parmesão Velho
Red Quinoa Salad, Avocado, Zebra Tomatoes, boiled Egg and Parmesan Cheese

Salada de Aipo, Queijo São Jorge, Pimentos Assados, Salsa e Mostarda “Anciene”
Celery Salad with Saint George Cheese, roasted Bell Peppers, Parsley and Old Mustard

PRINCIPAIS MAINS

Creme de Feijão Branco com Guanciale fumado, Chouriço da Guarda, Creme Fraîche e Cebolinho
White Bean Velouté with smoked Guanciale, Chorizo, Creme Fraîche and Chives

Lombo de Enchareu no forno, Batata-doce, Lima e Salicórnia
White Trevally Fillet, Sweet Potatoes, Lime and Sea Beans

Lombo de Vitela com Morilles e Brocolinis
Veal Loin with Morilles Mushrooms and Brocolinis

Raviolis de Abóbora e Ricotta com Trufa, Nozes Pecan torradas e Queijo Gorgonzola
Pumpkin and Ricotta Raviolis with roasted Pecan Nuts and Gorgonzola Cheese

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

ESTAÇÃO DE QUENTES HOT STATION

Perna de Porco Bizaro assada, Limão confitado, Migas de Espargos,
Chouriço de Porco Preto fumado e Coentros

*Roasted Pork Leg, Lemon confit, Asparagus,
smoked Black Pork Sausage and Coriander*

Arroz Jasmim com Pinhões e Passas

Jasmin Rice with Pine Nuts and Raisins

Couves de Bruxelas com Bechamel e Bacon

Brussel Sprouts with Bechamel Sauce and Bacon

Mousseline de Batata com Trufa

Potato Mousseline with Truffles

MENUS DE ANO NOVO

New Year Menus
2022 - 2023

SOBREMESAS DESSERTS

Tiramisu de Morangos e Violetas
Violet and Strawberry Tiramisu

Mousse de Chocolate e Gengibre
Chocolate and Ginger Mousse

Creme Brûlée de Limão e Manjerição
Basil and Lemon Creme Brûlée

Tarte Cremosa de Mirtilo com Chocolate Branco
Blueberry Tart with White Chocolate

Tarte de Limão Merengada
Lemon Merengue Tart

Tronco de Natal, Chocolate e Caramelo Salgado
Christmas Log with Chocolate and Salted Caramel

Baba au Rum tropical
Baba au Rum

Fraisier de Morangos
Strawberry Fraisier

Pavlova de Cassis, Lima Kafir
Cassis Pavlova with Kafir Lime

Bolo-rei com Molho de Laranja Sanguínea
Typical Portuguese Christmas Cake with Blood Orange

Sonhos de Abóbora
Typical Portuguese Christmas Pumpkin Fritters



INTERCONTINENTAL®

LISBON

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