InterContinental®
LISBON



Menu de Ano Novo

NEW YEAR'S MENU

01.01.2027

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



Eduardo VII

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

SALADAS SIMPLES | SIMPLE SALADS

Mix de chicórias bio, tomate-cereja, rúcula, cenoura e pepino
Organic chicory mix with cherry tomatoes, rocket, carrot and cucumber

SALADAS COMPOSTAS | COMPOSED SALADS

Salada de abóbora japonesa grelhada, pêssego macerado,
manjericão, pinhão e cremoso de burrata
Grilled Japanese pumpkin salad with macerated peach, basil, pine nuts and creamy burrata

Salada de bulgur kisir com frango fumado no Josper,
maçã verde, pepino inglês e vinagrete de Cajun
Bulgur kisir salad with Josper-smoked chicken, green apple, English cucumber and Cajun vinaigrette

Salada de orzo perlato, vazia de vitela, queijo pecorino, coentros e romã
Orzo perlato salad with veal sirloin, pecorino cheese, coriander and pomegranate

Salada de camarão, ananás assado, iogurte grego, aneto e saté
Prawn salad with roasted pineapple, Greek yoghurt, dill and satay

Salada de bacalhau, pimento-banana, cebola roxa caramelizada,
tomate, lentilha beluga e vinagrete de coentros e limão
Cod salad with banana pepper, caramelised red onion, tomato,
beluga lentils and coriander-lemon vinaigrette

Salada de beterrabas e citrinos, meloa cantaloupe e noz-pecã
Beetroot and citrus salad with cantaloupe melon and pecans

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



ESTAÇÃO DE MARISCOS | SEAFOOD STATION

Camarão cozido ao natural
Poached prawns

Sapateira recheada tradicional portuguesa
Traditional Portuguese stuffed brown crab

Ostras ao natural
Fresh oysters

Percebes
Goose barnacles

PRATOS FRIOS | COLD DISHES

Pepino coreano marinado com sésamo, chili, cremoso
de requeijão de Seia e mão-de-Buda
Marinated Korean cucumber with sesame, chilli, creamy Seia requeijão cheese and Buddha's hand

Ceviche de lírio dos Açores, molho de coco e miso,
espargo-do-mar e puré de batata-doce
Ceviche of Azorean lírio fish with coconut-miso sauce, samphire and sweet potato purée

Cheróvias fumadas no Josper com mel e tomilho,
húmus de batata roxa e amêndoas torradas
Josper-smoked parsnips with honey and thyme, purple potato hummus and toasted almonds

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



PRATOS FRIOS | COLD DISHES

Salmão gravlax com mandarina e coco fresco
Salmon gravlax with mandarin and fresh coconut

Espargos e cogumelos, endívia grelhada, pistacho e molho "goddess"
Asparagus and mushrooms with grilled endive, pistachio and goddess dressing

Tábua de queijos nacionais e internacionais e guarnições
Portuguese and international cheese selection with accompaniments

Estação de sushi
Sushi station

PRATOS QUENTES | HOT DISHES

Creme de mariscos e croutons de brioche
Shellfish cream soup with French brioche croutons

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



PEIXE AO TRINCHO | FISH CARVING STATION

Dourada marinada com molho de berbigão e coentros
Marinated sea bream with cockle and coriander sauce

Feijão-quénia
Fine green beans

Puré de abóbora assada
Roasted pumpkin purée

Cebolinhas caramelizadas
Caramelised baby onions

PEIXE EM RECHAUD | HOT FISH SELECTION

Parmentier de salmão do Alasca, gengibre, aneto e citrinos
Alaskan salmon parmentier with ginger, dill and citrus

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



CARNE | MEAT

Cachaço de porco preto, 18 horas sous-vide
Black pork neck cooked sous-vide for 18 hours

Cogumelos marron | *Brown mushrooms*

Cenourinhas salteadas | *Sautéed baby carrots*

Bimis salteados | *Sautéed bimi broccoli*

PASTA

Fettuccine de courgettes e beterrabas caramelizadas, molho de salsa trufada, parmesão velho e cebolinho fresco
Courgette Fettuccini with caramelised beetroot, truffled parsley sauce, aged Parmesan and fresh chives

GUARNIÇÕES | SIDES

Arroz basmati aromatizado
Aromatic basmati rice

Batata assada com alho e tomilho-limão
Roasted potatoes with garlic and lemon thyme

Legumes assados com alecrim, molho tonkatsu e lima
Roasted vegetables with rosemary, tonkatsu sauce and lime

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo trufado de limão com geleia de frutos vermelhos
Lemon truffle cake with red berry jelly

Arroz-doce de baunilha Bourbon
Bourbon vanilla rice pudding

Torta Red Velvet | *Red Velvet roulade*

Tarte de chocolate, confit de laranja e noz-pecã caramelizada
Chocolate tart with orange confit and caramelised pecans

Bolo Príncipe | *Portuguese chocolate ring cake*

Canelés com ganache de chocolate ruby
Canelés with ruby chocolate ganache

Financier de pistacho e framboesa com chocolate
Pistachio and raspberry financier with chocolate

Pudim Abade de Priscos
Traditional Portuguese egg yolk pudding with Port wine and a delicate touch of pork fat

Trilogia de chocolate | *Chocolate trilogy*

Fruta laminada | *Sliced fresh fruit*

01.01.2027

Buffet de Ano Novo

NEW YEAR'S BUFFET



PREÇO DE RESERVA ANTECIPADA | EARLY BIRD PRICE

120,00 € por pessoa | *per person*

BEBIDAS INCLUÍDAS | BEVERAGES INCLUDED

Vinho branco e tinto Seleção InterContinental, sumo de laranja, sumos e refrigerantes, água com e sem gás, café ou chá.
InterContinental Selection white and red wine, orange juice, juices and soft drinks, still and sparkling water, coffee or tea.

Parque de estacionamento incluído | *Parking included*

IVA incluído à taxa em vigor.
Caso possua alguma restrição alimentar, por favor, informe os elementos da nossa equipa.
VAT included at the current rate. If you have any dietary restrictions, please inform our team members.

Para garantir o preço Early Bird e confirmar a reserva, é necessário o pagamento antecipado de 100% do valor total, no momento da reserva.
To secure the Early Bird rate and confirm the reservation, full prepayment (100%) is required at the time of booking.

Para cancelamentos solicitados até 8 de dezembro de 2026 (inclusive), será aplicada uma penalização de 50% do valor total da reserva, sendo os restantes 50% reembolsados.
A partir de 9 de dezembro de 2026, inclusive, os cancelamentos e as não comparências estarão sujeitos a uma penalização de 100% do valor total da reserva, não havendo lugar a reembolso.
Todos os pedidos de alteração ou cancelamento deverão ser efetuados por email.
For cancellations requested on or before 8 December 2026, a cancellation fee of 50% of the total reservation amount will apply, with the remaining 50% refunded. From 9 December 2026 onwards, cancellations and no-shows will incur a 100% cancellation fee, with no refund applicable.
All requests for changes or cancellations must be submitted by email.

Crianças até aos 3 anos não pagam. Crianças dos 4 aos 12 anos (inclusive) têm um desconto de 50%.
Children aged 3 and under dine free of charge. Children aged 4 to 12 inclusive have a 50% discount.

Glúten Gluten	Lactose Dairy	Marisco Shellfish	Ovo Eggs	Peixe Fish	Frutos Secos Nuts	Soja Soy	Aipo Celery	Mostarda Mustard	Sésamo Sesame	Álcool Alcohol	Vegan



INTERCONTINENTAL®
LISBON

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