InterContinental®
LISBON



MENU DE NATAL

CHRISTMAS MENU

25 DE DEZEMBRO 2026
25TH DECEMBER 2026

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

PRATOS FRIOS | COLD DISHES

Mousse de foie gras e compota de frutos vermelhos
Foie gras mousse with red berry compote

Rosbife com pimenta de Madagáscar e cornichons
Roast beef with Madagascar pepper and cornichons

Tártaro de robalo com milho torrado, abacate, uva, pico de gallo, ovas de tobiko laranja e molho ponzu
Sea bass tartare with toasted corn, avocado, grapes, pico de gallo, orange tobiko roe and ponzu sauce

Seleção de tomates da horta, mozzarella de búfala, manjericão e redução de balsâmico de Módena, canela e anis-estrelado
Selection of garden tomatoes, buffalo mozzarella, basil and Modena balsamic reduction with cinnamon and star anise

Nachos com aioli de abacate, gengibre e rebentos de coentros
Nachos with avocado aioli, ginger and coriander shoots

Terrina de queijo, legumes e amendoim tostado
Cheese and vegetable terrine with toasted peanuts

Camarão cozido ao natural com molho cocktail e mezcal
Poached prawns with cocktail sauce and mezcal

SALADAS SIMPLES | SIMPLE SALADS

Salada de chicórias, tomate, cenoura e pepino
Chicory salad with tomato, carrot and cucumber

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

SALADAS COMPOSTAS | COMPOSED SALADS

Salada de lentilhas beluga, queijo de cabra caramelizado, pepino, framboesas, cenouras assadas e vinagrete de romã
Beluga lentil salad with caramelised goat's cheese, cucumber, raspberries, roasted carrots and pomegranate vinaigrette

Salada Niçoise com atum-patudo fresco, vinagrete de Dijon, salsa e alcaparras salinas
Niçoise salad with fresh bigeye tuna, Dijon vinaigrette, parsley and salted capers

Salada Waldorf de pato fumado, molho de redução de citrinos, mirtilos e nozes torradas
Smoked duck Waldorf salad with citrus reduction dressing, blueberries and toasted walnuts

Salada coleslaw com maionese japonesa, molho teriyaki e sésamo negro
Coleslaw with Japanese mayonnaise, teriyaki sauce and black sesame

Salada César de frango com crocante de parmesão curado e bacon
Chicken Caesar salad with aged Parmesan crisp and bacon

Salada de legumes grelhados com molho de coco, açafrão e chips de banana-da-terra
Grilled vegetable salad with coconut sauce, saffron and plantain crisps

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

PRATOS QUENTES | HOT DISHES

Aveludado de abóbora japonesa e castanhas
Japanese pumpkin and chestnut velouté

Bacalhau lascado confitado, cebolinhas caramelizadas, pimentos
Padrón e mini cenouras fumadas com tomilho-limão
Confit flaked cod with caramelised baby onions, Padrón peppers and smoked baby carrots with lemon thyme

Pá de cabrito de leite sous-vide, pimenta rosa, tomilho-limão e mil-folhas de batata ratte
Sous-vide suckling kid shoulder with pink peppercorns, lemon thyme and ratte potato mille-feuille

Pappardelle de amêijoas e camarão, molho de trufa, mão-de-buda e saté em pó
Pappardelle with clams and prawns, truffle sauce, Buddha's hand citrus and satay powder

Mix de couve romanesca com cremoso de topinambor e limão confitado
Selection of romanesco cauliflower with Jerusalem artichoke cream and confit lemon

Arroz de miúdos
Giblet rice

Batata fondant
Fondant potatoes

Broccolini grelhados e chips de alho
Grilled broccolini with garlic crisps

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

ESTAÇÕES AO VIVO | LIVE STATIONS

Estação de sushi
Sushi station

Consulte a nossa equipa para obter informações sobre cada peça.
Please ask our team for details about each sushi selection.

Estação quente: filet mignon fumado no Josper, molho de pimenta de Madagáscar e espumante
Hot station: Josper-smoked filet mignon with Madagascar pepper and sparkling wine sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Bolo-rei | *Traditional Portuguese King Cake*

Sonhos de laranja com calda de Moscatel
Orange fritters with Muscat wine syrup

Arroz-doce com canela e pinhões
Rice pudding with cinnamon and pine nuts

Toucinho do céu | *Traditional Portuguese almond and egg-yolk cake*

Entremet de baunilha, abóbora e especiarias
Vanilla, pumpkin and spice entremet

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

SOBREMESAS | DESSERTS

Tronco de Natal de chocolate e castanha
Chocolate and chestnut Yule log

Fatias douradas com redução de Vinho do Porto
Portuguese-style French toast with Port wine reduction

Farófias com molho de baunilha e canela
Poached meringues with vanilla and cinnamon sauce

Macarons de Natal
Christmas macarons

Fruta laminada
Sliced fresh fruit

140,00 € POR PESSOA | PER PERSON

Inclui bebidas durante a refeição: Vinho Branco e Tinto da Seleção InterContinental, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água com e sem gás, Café ou Chá
Beverages included in the menu: InterContinental Selection of Red and White Wines, Orange Juice, Soft Drinks, Still and Sparkling Water, Coffee or Tea

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

Caso possua alguma restrição alimentar, por favor, informe os elementos da nossa equipa.
If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

25 DEZEMBRO 2026 | 25TH DECEMBER 2026
12H30 — 16H00 • 12:30 PM — 4:00 PM

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET



TERMOS E CONDIÇÕES
TERMS & CONDITIONS

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 assegurar a reserva, o pagamento deverá ser efetuado no momento da reserva.
To secure the Early Bird price and guarantee the reservation, payment must be made at the time of booking.

Cancelamentos de reservas efetuadas até ao dia 8 de dezembro 2026, terão penalização de 50% do valor total da reserva, 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.
Cancellations made until 8th December 2026, a 50% cancellation fee will apply and the hotel will refund 50% of the total amount.
All changes and/or cancellations must be received by email. Reservations will only be guaranteed with payment of 100% of the total amount.

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.



INTERCONTINENTAL®
LISBON

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