

Lapa Palace
Lisboa

Menus de Natal
&
Ano Novo



Christmas
&
New Year's Menus

Lapa Palace

Lisboa

Consoada de Natal, 24 de Dezembro ***Christmas Dinner, December 24***

Carpaccio de polvo e bacalhau
com gelatina de pepino, crumble de azeitona e tomate,
esferificação de pimento amarelo

*Octopus and codfish carpaccio
with cucumber gelatin, tomato and olive crumble
yellow pepper spheres*

~

Aveludado de abóbora manteiga e lentilhas
com vieiras selvagens e pickles de rabanete

*Butternut pumpkin and lentils cream soup
with scallops and pickled radish*

~

Lombinho de borrego Alentejano
lacado com sementes, puré de ervilhas e azeitonas,
cebolinhas caramelizadas e sagu de azeitona Galega

*Seed wrapped Alentejano loin of lamb,
pea and olive purée, caramelized onions and black olive sagu pearls*

~

Semi frio de chocolate e caramelo
sobre crocante de feuilletine, cremoso de avelã e gelado de castanha

*Chocolate and caramel parfait
over crunchy feuilletine, creamy hazelnut and chestnut ice-cream*

~

Café e mignardises

Coffee and mignardises

€ 75,00 por pessoa / per person

(Vinhos não incluídos / Wines not included)

Lapa Palace

Lisboa

Almoço de Natal, 25 de Dezembro ***Christmas Lunch, December 25***

Foie de fígado de pato e cromesqui de bacalhau,
mostarda de ananás dos Açores e crocante de parmesão

*Duck foie and codfish chromesqui,
Azores pineapple mustard and parmesan crispy*

~

Aveludado de feijão branco
com tortelis de camarão rosa e spaghetti de beterraba

*White bean cream soup
with pink prawns tortelis and beetroot spaghetti*

~

Capão recheado de Natal,
castanhas e textura de lombarda,
cenoura confitada e rosti de trompetas pretas

*Christmas stuffed capon
chestnuts and savoy cabbage texture,
confit carrots and black trumpet mushroom rosti*

~

Buffet de sobremesas da quadra natalícia

Christmas dessert buffet

(Vinhos não incluídos / Wines not included)

€ 60,00 por pessoa / per person

Opções a adicionar à carta do Restaurante
Alternative option to the Restaurant menu

Lapa Palace

Lisboa

Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Restaurante Lapa ***Gala Dinner, December 31 – Restaurant Lapa***

Escalope de foie gras de ganso com cannelloni de abacate e quinoa,
falsa ameixa recheada com maça e espelho de vinho do Porto

*Foie Gras escalope with avocado and quinoa cannelloni,
apple stuffed fake plum and Porto wine mirror*

~

Consommé de aves com aromas de lúcia-lima
e lagostim em massa kadaif

*Verbena scented poultry consommé
and crayfish in kadaif puff pastry*

~

Filete de peixe galo sobre cama de legumes marinados,
cogumelos chanterele, cenoura branca braseada e caviar Sevruga

*John Dory fillet on marinated vegetables,
chanterelle mushrooms, braised white carrots and Sevruga caviar*

~

Granizado de Romã

Frozen pomegranate

~

Lombinho de vitela Wagyu e lavagante nacional,
espuma de batata e cogumelos, trilogia de pickles de couve flor

*Wagyu tenderloin and lobster,
potato and mushroom foam, pickled cauliflower trio*

~

Savarin de Prosecco com sorvete de pêsego branco,
streusel de mirtilhos e pinhões, gel de manga

*Prosecco Savarin with white peach sorbet,
blueberry and pine nut streusel, mango gel*

~

Café e mignardises

Coffee and mignardises

€ 220,00 por pessoa / per person

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 156,50)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 63.50)

(Food component with 13% VAT included - € 156.50)

(Beverage component with 23% VAT included – € 63.50)

Bebidas incluídas – aperitivo e digestivo, vinhos e champagne
Drinks included – before and after drinks, wines and champagnes

Lapa Palace

Lisboa

Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Bar Rio Tejo ***Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar***

Flute de espumante de aperitivo
Glass of sparkling wine as aperitif drink

~

Escalope de foie gras de ganso com cannelloni de abacate e quinoa,
falsa ameixa recheada com maça e espelho de vinho do Porto
*Foie Gras escalope with avocado and quinoa cannelloni,
apple stuffed fake plum and Porto wine mirror*

~

Consommé de aves com aromas de lúcia-lima
e lagostim em massa kadaif
*Verbena scented poultry consommé
and crayfish in kadaif puff pastry*

~

Granizado de Romã
Frozen pomegranate

~

Lombinho de vitela Wagyu e lavagante nacional,
espuma de batata e cogumelos, trilogia de pickles de couve flor
*Wagyu tenderloin and lobster,
potato and mushroom foam, pickled cauliflower trio*

~

Savarin de Prosecco com sorvete de pêsego branco,
streusel de mirtilhos e pinhões, gel de manga
*Prosecco Savarin with white peach sorbet,
blueberry and pine nut streusel, mango gel*

~

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Uma flûte de Champagne Brut
One glass of Brut Champagne

€ 150,00 por pessoa / per person

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 119,50)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 30.50)

(Food component with 13% VAT included - € 119.50)

(Beverage component with 23% VAT included – € 30.50)

Restantes bebidas não incluídas / Remaining drinks not included