

Lapa Palace

Lisboa

Menus de Natal

&

Ano Novo



Christmas

&

New Year's Menus

2023

Lapa Palace
Lisboa

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

Carpaccio de bacalhau braseado com ervas,
puré de maçã, esferificação de manga e azeitona preta tufada
Herb braised codfish Carpaccio,
apple purée, mango sphere and tufted black olive

~

Aveludado de couve-flor
com falsos raviolis de ostra,
tomate concassé aromatizado com limão
Cauliflower velvety cream soup
with oyster fake raviolis, lemon scented concassé tomato

~

Tentáculo de polvo à Lagareiro,
salada de quinoa, batata-doce de Aljezur crocante
e amores-perfeitos
Lagareiro style octopus tentacle,
quinoa salad, Aljezur crispy sweet potato and wild pansy

~

Pudim de tâmaras e Porto
com molho toffee e gelado de baunilha
Date and Port wine pudding
with toffee sauce and vanilla ice cream

~

Café e mignardises
Coffee and mignardises

€ 70,00 por pessoa / per person

(Vinhos não incluídos / Wines not included)

Pré pagamento necessário para confirmação de reserva de mesa
Pre-payment required for confirmation of table reservation

Lapa Palace

Lisboa

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

Atum rabilho e camarão tigre
com polenta grelhada, puré de ervilhas,
chutney de manga e papaia caramelizada
Atlantic bluefin tuna and tiger prawn
with grilled polenta, pea purée, caramelized mango and papaya chutney

~

Creme de abóbora e chícharo
com bochecha de bacalhau,
tagliolini de boletos e sementes de mostarda
Pumpkin and chickling pea cream soup
with codfish cheek, bolete tagliolini and mustard seeds

~

Filete de salmonete arrepiado
em cama de espargos brancos,
espuma de batata roxa e molho de açafrão
Ruffled red mullet fillet
on white asparagus bed, purple potato foam and saffron sauce

~

Buffet de sobremesas da quadra natalícia
Christmas dessert buffet

~

Café e mignardises
Coffee and mignardises

€ 93,00 por pessoa / per person

(Vinhos não incluídos / Wines not included)

Pré pagamento necessário para confirmação de reserva de mesa
Pre-payment required for confirmation of table reservation

Lapa Palace

Lisboa

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

Escalope de foie-gras crocante e trufa preta,
Carpaccio de beterraba avinagrada, gema de ovo crocante e uva glaceada

*Crispy foie gras escalope with black truffle,
vinegary beetroot Carpaccio, crispy egg yolk and glazed grape*

~

Bisque de mariscos com vieira braseada,
tomate confitado, maionese de coral e crouton aromatizado com alho preto

*Seafood bisque with braised scallop,
confit tomato, coral mayonnaise, black garlic scented crouton*

~

Filete de peixe galo,
couve-flor roxa, batata Berny, e molho de caviar de Mujjol

*John Dory fillet,
purple cauliflower, Berny potato and Mujjol caviar sauce*

~

Granizado de Tropical Fruit Punch

Frozen Tropical Fruit Punch

~

Lingote de leitão de porco preto confitado,
gratin de legumes, puré de topinambour e jus avinagrado de coentros

*Confit black suckling pig ingot,
vegetable gratin, Jerusalem artichoke purée and coriander vinegary jus*

~

Trufa de avelã e chocolate
com coração de caramelo e Pavlova de baunilha

*Hazelnut and chocolate truffle
with caramel heart and vanilla Pavlova*

~

Café e mignardises

Coffee and mignardises

€ 260,00 por pessoa / per person

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 150,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 110.00)

(Food component with 13% VAT included - € 150.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 110.00)

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 – Sugestão de Carne ***Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar – Meat Suggestion***

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

~

Escalope de foie-gras crocante e trufa preta,
Carpaccio de beterraba avinagrada, gema de ovo crocante e uva glaceada
*Crispy foie gras escalope with black truffle,
vinegary beetroot Carpaccio, crispy egg yolk and glazed grape*

~

Bisque de mariscos com vieira braseada,
tomate confitado, maionese de coral e crouton aromatizado com alho preto
*Seafood bisque with braised scallop,
confit tomato, coral mayonnaise, black garlic scented crouton*

~

Granizado de Tropical Fruit Punch
Frozen Tropical Fruit Punch

~

Lingote de leitão de porco preto confitado,
gratin de legumes, puré de topinambour e jus avinagrado de coentros
*Confit black suckling pig ingot,
vegetable gratin, Jerusalem artichoke purée and coriander vinegary jus*

~

Trufa de avelã e chocolate
com coração de caramelo e Pavlova de baunilha
*Hazelnut and chocolate truffle
with caramel heart and vanilla Pavlova*

~

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Uma flûte de Champagne Brut
One glass of Brut Champagne

€ 160,00 por pessoa / per person

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 115,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 45.00)

(Food component with 13% VAT included - € 115.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 45.00)

Restantes bebidas não incluídas / Remaining drinks not included

Lapa Palace

Lisboa

Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Bar Rio Tejo – Sugestão de Peixe *Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar – Fish Suggestion*

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

~

Escalope de foie-gras crocante e trufa preta,
Carpaccio de beterraba avinagrada, gema de ovo crocante e uva glaceada
*Crispy foie gras escalope with black truffle,
vinegary beetroot Carpaccio, crispy egg yolk and glazed grape*

~

Bisque de mariscos com vieira braseada,
tomate confitado, maionese de coral e crouton aromatizado com alho preto
*Seafood bisque with braised scallop,
confit tomato, coral mayonnaise, black garlic scented crouton*

~

Granizado de Tropical Fruit Punch
Frozen Tropical Fruit Punch

~

Filete de peixe galo,
couve-flor roxa, batata Berny e molho de caviar de Mujjol
*John Dory fillet,
purple cauliflower, Berny potato and Mujjol caviar sauce*

~

Trufa de avelã e chocolate
com coração de caramelo e Pavlova de baunilha
*Hazelnut and chocolate truffle
with caramel heart and vanilla Pavlova*

~

Café e mignardises
Coffee and mignardises

Uma flûte de Champagne Brut
One glass of Brut Champagne

€ 170,00 por pessoa / per person

(Componente de Comidas com IVA 13% incluído – € 125,00)

(Componente de Bebidas com IVA 23% incluído - € 45.00)

(Food component with 13% VAT included - € 125.00)

(Beverage component with 23% VAT included – € 45.00)

Restantes bebidas não incluídas / Remaining drinks not included