

MENUS DE NATAL

BASÁLTICO

RESTAURANT . GARDEN TERRACE

CHRISTMAS MENUS

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
**AZOREAN
HOSPITALITY**
*
SINCE 1935


HOTEL AÇORES LISBOA
* * * *

2024

BUFFET DE NATAL

BOSÁLTICO
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

ENTRADAS

Alface, tomate, pepino, cenoura,
beterraba e milho doce
Desfeita de bacalhau com grão,
coentros e pimentos
Salada de couscous com tomate seco,
pepino e salsa
Rúcula com beterraba e laranja
Legumes assados
Azeitonas pretas com orégãos
Chamuças de legumes
Mini vol-au-vent
com queijo creme e salmão fumado

TÁBUA DE QUEIJOS DOS AÇORES, TOSTAS E COMPOTAS

SOPAS

Creme de abóbora
Aveludado de couve-flor
Sopa de peixe com coentros

PRATOS DE PEIXE

Tranche de salmão corado,
molho de coco e lima, arroz basmati
Bacalhau lascado com crosta de broa,
alho e coentros, batata à murro e grelos salteados
Lombinhos de robalinho, cebolada de pimentos
e puré de grão

PRATOS DE CARNE

Peitinho de frango com crumble de farinha,
puré de batata e espargos verdes
Lombinho de porco corado com tomilho,
cogumelos assados e castanhas
Nacos de vazia, deglassagem de vinho do Porto,
batata gratinada e legumes assados

VEGETARIANO

Gnochis de batata, legumes assados
e molho de tomate

SOBREMESAS

Sonhos, rabanadas, bolo-rei, arroz-doce,
pudim flan, tarte de maçã e fruta laminada

39€

Por pessoa | IVA incluído

BEBIDAS

Flute de espumante nacional, vinho branco e tinto nossa seleção,
refrigerantes, cerveja, água mineral, café ou chá

10€

Por pessoa | IVA incluído

MÍNIMO 30 PARTICIPANTES

Escolher das sugestões apresentadas
uma opção de sopa, prato de peixe e prato de carne

MENU DE NATAL

BOSÓLTICO
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

NA MESA

Pão, manteiga, azeite e azeitonas temperadas com pimenta da terra

ENTRADAS

Creme de espargos verdes, presunto crocante e tomate cherry assado

Aveludado de couve-flor, croutons e bacon crocante

Bolinha de alheira de Mirandela, salada de manga e abacate, sésamo tostado e azeite de ervas

Camarão crocante, mousse de aipo e salada de ervas com malagueta vermelha

PRATOS DE PEIXE

Lombo de bacalhau confitado em azeite e alho, esmagada de grão e pakchoi grelhada

Tentáculo de polvo à lagareiro, batata-doce assada, grelos salteados e cherry assado

Tranche de robalinho corado, açorda de ameijoas e creme de coentros

PRATOS DE CARNE

Naco da vazia corado, batata gratinada, pleurotos salteados, molho de mostarda e mel

Perna de pato no forno, creme de alho francês, espargos verdes e molho de Porto com laranja

Lombinho de porco assado, puré de cenoura assada, cogumelos silvestres e molho de pimentos

PRATO VEGETARIANO

Gnochis de batata, molho de tomate e manjerição

SOBREMESAS

Tarte de limão merengada, sorbet de framboesa e raspas de lima

Rabanada de brioche, creme de ovo, gelado de nata e canela em pó

Brownie de chocolate, gelado e coulis de maracujá

33€

Entrada + prato principal + sobremesa

Por pessoa | IVA incluído

43€

Entrada + prato peixe + prato de carne + sobremesa

Por pessoa | IVA incluído

BEBIDAS

Flute de espumante nacional, vinho branco e tinto nossa seleção, refrigerantes, cerveja, água mineral, café ou chá

10€

Por pessoa | IVA incluído

MÍNIMO 15 PARTICIPANTES

Escolher das sugestões apresentadas uma opção de entrada, prato de peixe e/ou prato de carne e sobremesa

CHRISTMAS BUFFET

BOSÁLTICO
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

STARTERS

Lettuce, tomato, cucumber,
carrots, beets, and sweet corn
Shredded cod with garbanzo beans,
cilantro, and peppers
Couscous salad with sundried tomatoes,
cucumber, and parsley
Arugula with beets and orange
Roasted vegetables
Black olives with oregano
Vegetable samosas
Mini vol-au-vent with cream cheese and
smoked salmon

AZOREAN CHEESE PLATTER, CRACKERS, AND JAMS

SOUPS

Cream of pumpkin
Cauliflower velouté
Fish soup with cilantro

FISH MAIN COURSES

Baked salmon, coconut and lime sauce, Basmati rice
Shredded cod with cornbread crust,
garlic and cilantro, smashed potatoes,
and sautéed turnip greens
Seabass fillets with pepper onion sauce
and chickpea purée

MEAT MAIN COURSES

Chicken breast with farinheira crumble,
mashed potatoes, and green asparagus
Pork loin seared with thyme,
roasted mushrooms, and chestnuts
Beef chunks with Port wine reduction, gratin
potatoes, and roasted vegetables

VEGETARIAN MAIN COURSE

Potato gnocchi, roasted vegetables, and tomato sauce

DESSERTS

Dreams, French toast, King cake, rice pudding,
flan, apple pie, and sliced fruit

39€

Per person | VAT included

DRINKS

National sparkling wine flute, selected red and white wine,
soft drinks, beer, bottled water, coffee or tea

10€

Per person | VAT included

MINIMUM OF 30 ATTENDEES

Please select from the above suggestions:
one soup option, a fish dish, and a meat dish

CHRISTMAS MENU

BOSÁLTICO

RESTAURANT · GARDEN TERRACE

AT THE TABLE

Bread, butter, olive oil,
and marinated olives
with Azorean red pepper

STARTERS

Green asparagus cream, crispy prosciutto,
and roasted cherry tomatoes

Creamy cauliflower soup,
croutons, and crispy bacon

Mirandela breaded sausage croquette,
mango and avocado salad,
toasted sesame, and herb oil

Crispy shrimp, celery mousse,
and herb salad with red chili

FISH MAIN COURSE

Confit cod loin in olive oil and garlic,
mashed chickpeas, and grilled bok choy

Lagareiro-style octopus tentacle,
roasted sweet potato, sautéed turnip greens,
and roasted cherry tomatoes

Baked seabass, breaded wet littlenecks,
and cream of cilantro

MEAT MAIN COURSE

Seared beef rump, au gratin potatoes,
sautéed pleurotus mushrooms, mustard,
and honey sauce

VEGETARIAN MAIN COURSE

Potato gnocchi, tomato and basil sauce

DESSERTS

Lemon meringue pie, raspberry sorbet,
and lime zest

Brioche French toast, egg cream,
ice cream, and powdered cinnamon

Chocolate brownie, ice cream,
and passion fruit coulis

33€

Starter + main course + dessert
Per person | VAT IN

43€

Starter + fish course + meat course + dessert
Por pessoa | IVA incluído

DRINKS

Nacional sparkling wine flute, selected red and white wine,
soft drinks, beer, bottled water, coffee or tea

10€

Per person | VAT included

MINIMUM 15 ATTEENDEES

Please select from the above suggestions:
one soup option, a fish and/or meat dish, and a dessert



INFORMAÇÃO LEGAL LEGAL INFORMATION

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alérgicos ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 26/2016 de 9 de junho e anexo II do regulamento ce nº 1169/2011 de 25 de outubro)

Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.

Consulte o nosso [Aviso de Proteção de Dados e Privacidade](#).

The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation EC #1169/2011 of October 25)

The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.

Consult our [Data Protection and Privacy Notice Bensaude Group](#).

