



inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel

inspira[®] Liberdade Boutique Hotel

Seja comemorando com amigos, familiares ou colaboradores nesta época de Natal, encontrará uma atmosfera festiva e cintilante no nosso elegante boutique hotel & spa, Inspira Liberdade.

Apresentamos os nossos menus de boas festas cuidadosamente preparados pelo nosso Executive Chef Anderson Miotto.

Toda a equipa do Inspira Liberdade Boutique Hotel, deseja-lhe um Feliz Natal e um inspirador 2023.

Tiago Pereira

GENERAL MANAGER



BUFFET

Azevinho



30€

Creme de legumes

Dourada braseada, legumes salteados em azeite de tomilho

Peito de perú recheado, frutos secos e espinafres



Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Bola de enchidos
- Verrine de beterraba com queijo creme
- Fritos típicos Portugueses
- Salada Grega

- Salada de legumes grelhados
- Penne com pesto, parmesão e tomate seco
- Couve roxa com bacon
- Saladas simples

Sobremesas

- Bolo rei
- Coscorões
- Sonhos com redução de vinho do porto
- Leite-creme

- Mousse de chocolate
- Pera bêbada
- Tarte de maçã
- Fruta laminada

BUFFET

Pinheiro

33€

Creme de cenoura com crocante de alho francês, azeite de manjericão

Robalo recheado com camarão, juliana de legumes, bisque de camarão

Coxa de pato confitada, arroz selvagem e legumes cozidos a vapor



Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Mini bola de farinheira
- Verrine de gazpacho com lascas de bacalhau e coentros
- Terrina de legumes
- Fritos típicos Portugueses

- Patanisca de bacalhau com molho de salsa
- Salada caesar
- Lentilhas com enchidos da beira
- Salada de gambase ananás
- Salada de batata nova com molho aioli e crocante de bacon
- Saladas simples

Sobremesas

- Bolo rei
- Bolo rainha
- Sonhos
- Coscorões
- Torta de laranja

- Arroz doce cremoso com crocante de canela
- Bolo de chocolate
- Mousse de framboesa
- Fruta laminada

BUFFET

Nevada

38€

Caldo verde com crocante de chouriço da Beira Alta

Bacalhau com grelos, puré de batata doce, crocante de broa

Lombinho de porco preto, legumes salteados em especiarias

Ratatouille com molho pomodoro e manjericão

Frios

- Tábua de queijo e charcutaria
- Fritos típicos Portugueses
- Camarão panko com redução de molho de soja
- Terrina de ave
- Bola de enchidos
- Salada de polvo
- Tábua de carne frias

- Tempura de legumes
- Brie panado com compota de frutos vermelhos
- Fusilli com gambas
- Couscous com legumes grelhados
- Arroz de cogumelos e frango
- Salada de beterraba com ananás
- Saladas simples

Sobremesas

- Bolo rei
- Bolo rainha
- Coscorões
- Sonhos em redução de vinho do porto
- Crumble de maçã

- Farófias com creme inglês
- Tarte de fruta
- Trilogia de chocolate
- Creme brûlée de citronela
- Fruta laminada



BUFFET

Estrela



44€

Creme de abóbora, amêndoas torradas

Caldeirada à Portuguesa

Naco de novilho, legumes assados e arroz basmati

Tagliatelle espargos verdes, legumes do campo



Frios

- Tábua de charcutaria
- Queijos nacionais e internacionais
- Terrina de pato
- Bolinha de farinheira
- Shot de bacalhau com pimentos confitados, crocante de broa de milho
- Terrina de polvo
- Legumes braseados com pesto
- Quiche de legumes

- Frango tandoori com molho aioli picante
- Tempura de legumes
- Espetada de queijo mozzarella com tomate cherry
- Focaccia com tomate seco e manjericão
- Salada de gambas
- Couscous com especiarias
- Legumes cozido a vapor
- Quinoa com legumes e frango
- Saladas simples

Sobremesas

- Bolo rei
- Bolo rainha
- Sonhos em redução do vinho do porto
- Coscorões
- Pudim flan
- Creme brûlée de chocolate São Tomé Príncipe
- Verrine de fruta

- Mousse de manga com crumble
- Mil folhas de siricaia
- Tarte de chocolate
- Peras cozidas em especiarias com creme inglês
- Bolo de cenoura com creme mousseline
- Fruta laminada

BUFFET

Sonho

58€

Sopa de cogumelos, crocante de pato confitado

Polvo à lagareiro com batata assada

Lombo de porco, migas alentejanas e grelos salteados

Penne com pesto e tomate confitado

Frios

- Queijos nacionais e internacionais
- Tábua de charcutaria
- Rosbife trinchado
- Tarte de frango tandoori e legumes
- Shot de melão com hortelã da ribeira
- Fritos típicos Portugueses
- Patanisca de bacalhau
- Bolinha crocante de farinheira
- Salada de polvo
- Quiche de cogumelos

- Mini salada russa
- Salada caesar com frango tandoori
- Queijo briee panado com compota de frutos vermelhos
- Empada de caça com redução de vinho do porto
- Salada de grão com bacalhau
- Legumes grelhados
- Couve rocha com citrinos e nozes
- Feijão-frade com atum
- Saladas simples

Sobremesas

- Bolo rei
- Bolo rainha
- Sonhos em redução do vinho do Porto
- Coscorões
- Pudim flan
- Creme brûlée de chocolate São Tomé Príncipe
- Verrine de fruta

- Mousse de manga com crumble
- Mil folhas de siracaia
- Tarte de chocolate
- Peras cozidas em especiarias com creme inglês
- Bolo de cenoura com creme mousseline
- Fruta laminada

MENU

Incenso

29€

O p ç ã o 1

Carpaccio de novilho, mix de folhas verdes, redução de vinho do Porto, crocante balsâmico



Robalo braseado, puré de aipo, legumes salteados em azeite de tomilho e limão



Tarte de limão merengada, crumble de lima e sorvete de morango

O p ç ã o 2

Tempura de vegetais, molho pomodoro com manjericão



Naco de bovino glaceado com funcho, legumes do campo e batata gautfrette



Farófias invertidas com creme inglês tépido

MENU

Mirra

35€

O p ç ã o 1

Creme de ervilhas, crocante de parmesão,
mousse de requeijão e presunto

Bacalhau confitado, grelos, crumble de
broa de milho, cannelloni de legumes

Trilogia de chocolate, sorvete de cacau

O p ç ã o 2

Pétalas de bacalhau, focaccia, presunto pata
negra, gazpacho e poejo

Lombinho de porco, chalotas
confitadas, puré de batata-doce

Pannacotta com frutos
vermelhos e crocante de aveia

MENU

Bronze

42€

O p ç ã o 1

Queijo brie em massa filo, compota de
abóbora e nozes

Magret de pato, puré de cenoura, molho
de laranja

Pudim flan de maracujá
sorvete de menta

O p ç ã o 2

Terrine de aves com geleia
de vinho do Porto

Salmão braseado, puré de batata doce

Mousse São Tomé, crocante gruêe,
gelado de chocolate

MENU

Prata

55€

O p ç ã o 1

Gamba grelhada, pêra abacate sobre tosta de coentros e azeite de ervas

Coxa de pato confitada, arroz cremoso de paio com queijo curado da serra

Degustação de sobremesas conventuais

Pudim abade de priscos

Torta de laranja

Toucinho do céu com amêndoas algarvias e sorvete de limão

MENU

Ouro

78€

O p ç ã o 1

Creme de abóbora, crumble de especiarias, queijo creme e cebolinho

Linguado braseado, legumes cozidos a baixa temperatura, espuma de coentros

Lombinho de borrego, gratin de batata, legumes assados

Sopa de morangos silvestres, financier de pistáchio, telha de cacau, sorvete de menta

Suplemento Bebidas

Opção 1

8€

Água inspira

Refrigerantes

Café

Chá

Opção 2

12€

Água inspira

Refrigerantes

Monte Capela Branco
|Alentejo|

Antão Vaz, Arinto,
Verdelho

Monte Capela Tinto
|Alentejo|

Trincadeira, Alicante
Bouschet, Touriga
Nacional

Café e Chá

Opção 3

(1h bar aberto)

16€

Água inspira

Refrigerantes

Monte Capela Branco |Alentejo|

Antão Vaz, Arinto, Verdelho

Monte Capela Tinto |Alentejo|

Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Eristoff

Bacardi Blanco

José Cuervo Especial

Bombay Saphire

Jameson

Café e Chá

Animação

DUO JAZZ E BOSSA NOVA

TRIO DE MÚSICA JAZZ, BOSSA NOVA, SOUL POP, R&B, FUNK

QUARTETO DE MÚSICA JAZZ, BOSSANOVA, SOUL POP, R&B, FUNK

DJ

SISTEMA DE SOM

Sujeito a solicitação



inspira[®]

Liberdade
Boutique Hotel

+351 210 440 905

events@inspirahotels.com

www.inspirahotels.com