

inspira
SANTA MARTA HOTEL • LISBOA
★★★★

Christmas

CORPORATE MENU

2018

SEJA COMEMORANDO COM AMIGOS OU FAMILIARES
NESTA ÉPOCA DE NATAL, ENCONTRARÁ UMA ATMOSFERA FESTIVA
E CINTILANTE NO NOSSO ELEGANTE BOUTIQUE HOTEL & SPA,
INSPIRA SANTA MARTA.

APRESENTAMOS OS NOSSOS MENUS DE
BOAS FESTAS CUIDADOSAMENTE PREPARADOS PELO
NOSSO EXECUTIVE CHEF ANDERSON MIOTTO.

TODA A EQUIPA DO INSPIRA SANTA MARTA HOTEL, DESEJA-LHE
UM FELIZ NATAL E UM INSPIRADOR 2019.

Tiago Pereira

GENERAL MANAGER

BUFFET

ALFAMA

27€

CREME DE LEGUMES

DOURADA BRASEADA COM LEGUMES SALTEADOS EM AZEITE DE TOMILHO

PEITO DE PERU RECHEADO COM 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 ROCHA COM BACON
- SALADAS SIMPLES

Pastelaria

- BOLO REI
- COSCORÕES
- SONHOS COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
- LEITE-CREME
- MOUSSE DE CHOCOLATE
- PERA BÊBADA
- TARTE DE MAÇÃ
- FRUTA LAMINADA

BUFFET

MARQUÊS DE POMBAL

35€

CALDO VERDE COM CROCANTE DE CHOURIÇO DA BEIRA

BACALHAU SOBRE GRELOS, PURÉ DE BATATA DOCE E CROCANTE DE BROA

LOMBINHO DE PORCO, LEGUMES SALTEADOS COM ESPECIARIAS

RATATOUILLE COM MOLHO POMODORO E MANJERIÇÃO

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

Pastelaria

- 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

INSPIRA

30€

CREME DE CENOURA COM CROCANTE DE ALHO FRANCÊS E AZEITE DE MANJERICÃO

ROBALO RECHEADO COM CAMARÃO, SOBRE JULIANA DE LEGUMES COM MOLHO BRANCO

COXA DE PATO CONFITADA COM ARROZ SELVAGEM

Frios

- TÁBUA DE QUEIJO E CHARCUTARIA
- MINI BOLA DE FARINHEIRA
- VERRINE DE GASPACHO 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 FRUTOS DO MAR
- SALADA DE BATATA NOVA COM MOLHO AIOLI E CROCANTE DE BACON
- SALADAS SIMPLES

Pastelaria

- 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

LIBERDADE

40€

CREME DE ESPINAFRES

CALDEIRADA À PORTUGUESA

NACO DE NOVILHO COM LEGUMES BRASEADOS

TAGLIATELLE COM ESPARGOS E 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

Pastelaria

- BOLO REI
- BOLO RAINHA
- SONHOS EM REDUÇÃO DO VINHO DO PORTO
- COSCORÕES
- PUDIM FLAN
- CREME BRÛLLÉE 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

SANTA MARTA

45€

CREME DE COGUMELO COM CROCANTE DE PATO CONFITADO

POLVO À LAGAREIRO COM BATATA ASSADA

LOMBO DE PORCO COM MIGAS ALENTEJANAS SOBRE CAMA DE GRELOS SALTEADOS,
ALHO E AZEITE VIRGEM

PENNE COM PESTO E ESPARGOS VERDES

Frios

- QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS
- TÁBUA DE CHARCUTARIA
- ROSBIFE TRINCHADO
- GRAVLAX DE SALMÃO COM ANETO
- 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

Pastelaria

- BOLO REI
- BOLO RAINHA
- SONHOS EM CALDA DE LARANJA
- COSCORÕES
- BROWNIE DE CHOCOLATE E NOZES
- CRUMBLE DE MAÇÃ
- MOUSSE DE MANGA
- BOLO DE CENOURA COM CREME DE QUEIJO CREME
- VERRINE DE FRUTA
- TARTE FRANGIPAN COM FRUTA E CREME MOUSSELINE
- FRUTA LAMINADA

MENU

SANTOS

27€

OPÇÃO 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

OPÇÃO 2

TEMPURA DE LEGUMES, MOLHO POMODORO COM MANJERICÃO

NACO DE BOVINO GLACEADO COM FUNCHO,
LEGUMES DO CAMPO E BATATA GAUTFRETTE

FARÓFIAS INVERTIDAS COM CREME INGLÊS TÉPIDO

MENU

SANTA MARTA

30€

OPÇÃO 1

CREME DE ERVILHAS, CROCANTE DE PARMESÃO,
MOUSSE DE REQUEIJÃO E PRESUNTO

BACALHAU CONFITADO SOBRE GRELOS,
CRUMBLE DE BROA DE MILHO, CANNELLONI DE LEGUMES

TRILOGIA DE CHOCOLATE, SORVETE DE CACAU

OPÇÃO 2

PÉTALAS DE BACALHAU SOBRE FOCCACIA,
PRESUNTO PATA NEGRA COM CEBOLADA,
GASPACHO COM POEJOS

LOMBINHO DE PORCO, CHALOTAS CONFITADAS,
PURÉ DE BATATA-DOCE

PANNACOTTA COM FRUTOS VERMELHOS E CROCANTE DE AVEIA

MENU

SÉ

39€

OPÇÃO 1

QUEIJO BRIE ENVOLVIDO EM MASSA FILO,
COMPOTA DE ABÓBORA E NOZES

MAGRET DE PATO, PURÉ DE CENOURA,
MOLHO DE LARANJA

PUDIM FLAN DE MARACUJÁ COM SORVETE DE MENTA

OPÇÃO 2

TERRINE DE AVES COM GELEIA DE VINHO DO PORTO

SALMÃO BRASEADO COM PURÉ DE BATATA DOCE

MOUSSE SÃO TOMÉ, CROCANTE GRUÊE,
GELADO DE CHOCOLATE

MENU

LISBOA

50€

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

INSPIRA

70€

CREME DE ABÓBORA, CRUMBLE DE ESPECIARIAS,
ESPUMA DE 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 E SORVETE DE MENTA

BEBIDAS E ANIMAÇÃO

BEBIDAS

OPÇÃO 1

ÁGUA INSPIRA
REFRIGERANTES
CAFÉ E CHÁ

5€

POR PESSOA

BEBIDAS

OPÇÃO 2

ÁGUA INSPIRA
REFRIGERANTES
VINHO BRANCO - AMEAL, VINHO VERDE
LOUREIRO
VINHO TINTO - ALTANO BIOLÓGICO, DOURO
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUCHET
CAFÉ E CHÁ

8€

POR PESSOA

BEBIDAS

OPÇÃO 3

ÁGUA INSPIRA
REFRIGERANTES
VINHO BRANCO - AMEAL, VINHO VERDE
LOUREIRO
VINHO TINTO - ALTANO BIOLÓGICO, DOURO
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUCHET

ERISTOFF
BACARDI BLANCO
JOSÉ CUERVO ESPECIAL
BOMBAY SAPHIRE
JAMESON
CAFÉ E CHÁ

12€*

POR PESSOA/HORA

ANIMAÇÃO

DUO JAZZ E BOSSA NOVA

450€

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

1000€

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

1350€

DJ

450€

SISTEMA DE SOM

500€

ACTUAÇÕES DE 3 HORAS | IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL

*ACRESCE 50% POR CADA HORA ADICIONAL

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL

+351 918 992 860
reservas@open.com.pt

www.inspirahotels.com

insPira

SANTA MARTA HOTEL • LISBOA

