



Época Festiva

2021 / 2022



Ritz Four Seasons Hotel Lisboa convida-o a viver a magia da Época Festiva...

A Época Festiva está prestes a chegar e por isso o Ritz Four Seasons Hotel Lisboa, veste-se a rigor e recebe hóspedes e clientes com uma selecção de ofertas para todos entrarem no espírito festivo...

Este ano o Ritz Four Seasons Hotel Lisboa, junta-se à alta costura e joalharia italiana para vestir a sua deco-ração Natal e, convida as casas Ermenegildo Zegna e Bulgari para decorarem duas imponentes árvores de Natal do hotel... Vestido de magia, o hotel revela os seus presentes festivos! Que comecem as festas!

No lounge Almada Negreiros: um espaço adornado com majestosas peças de arte e vestido de Natal, vive-se a magia da época ao sabor de um chá da tarde Natalício...

O chef Fabian Nguyen, revisitou todo o nosso imaginário Natalício e embrulhou-o em deliciosos presentes bite-sized para que sinta a magia não só no ar mas também na boca!

Da cozinha chegam também, quer pelas mãos do chef Pascal Meynard ou do chef Pedro Pena Bastos, diversos jantares para todas as comemorações.

Para aqueles que a época Festiva se faz em casa, o Ritz Four Seasons Hotel Lisboa convida os seus clientes a vestirem a rigor a mesa, para receber o Menu Festivo para Take-Away!

O difícil será escolher qual o presente gastronómico que mais satisfaz...

GUILHERME COSTA

Director Geral - Ritz Four Seasons Hotel Lisboa



NATAL

“A época festiva significa passar tempo com a família e comer um bom peru com castanhas... E claro, também muito trabalho no hotel!!”

FABIAN NGUYEN
Chef de Pastelaria

Jantar de Natal

24 Dezembro

LOCAL: RESTAURANTE VARANDA

HORAS: 19:30

PREÇO:

225€ por pessoa sem bebidas*

295€: por pessoa, inclui vinho à discrição, cerveja e espumante

50% off para crianças entre os 6 e 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos



VARANDA
RESTAURANT

SNACKS

Santola do Atlântico, pepino em pickle, salicórnia e kombu
Dourada de mar, raiz forte, gel de toranja, gengibre e *tagetes*
Foie gras, girolles, castanhas, trufa

AMUSE BOUCHE

Ostras de Sesimbra
Pérolas de maçã Granny Smith, granizado de calamansi e pimenta Timut

ENTRADA

Vieiras salteadas
Abóbora Hokaido, girolles fumados, aipo, óleo de café torrado

PRATOS PRINCIPAIS

Do Oceano

Bacalhau de cura | Bimi, emulsão de bivalves e beldroegas do mar

Da Terra

Borrego Alentejano | Alface romana com chipotle fumado, salsifis, macadâmia e diospiro acidulado

PRÉ SOBREMESA

Yuzu e geleia de água de coco

SOBREMESA

Chocolate Lactée e Cepes
Castanha confitada, crumble de grão de cacau e gelado de trufa

Café e chá

* incluindo IVA. Este é um menu de amostra e está sujeito a alterações. Se tiver alguma preocupação relativamente a alergias alimentares, por favor contacte-nos antes da sua reserva.

Jantar de Natal

24 Dezembro

LOCAL: RITZ BAR

HORAS: 19:30

PREÇO:

125€ por pessoa, inclui café, chá e águas
50% off para crianças entre os 6 e 12 anos
Gratuito para crianças até aos 5 anos

AMUSE BOUCHE

Ostras de Sesimbra

Pérolas de maçã Granny Smith, granizado de calamansi e pimenta Timut

Foie Gras

Girolles, castanhas, trufa

ENTRADA

Vieiras salteadas

Abóbora Hokaido, girolles fumados, aipo, óleo de café torrado

PRATOS PRINCIPAIS

escolha entre

Bacalhau de cura | Bimi, emulsão de bivalves e beldroegas do mar

OU

Borrego Alentejano | Alface romana com chipotle fumado, salsifis, macadâmia e diospiro acidulado

PRÉ SOBREMESA

Yuzu e geleia de água de coco

SOBREMESA

Chocolate Lactée e Cepes

Castanha confitada, crumble de gruu de cacau e gelado de trufa

Café e chá

Jantar de Natal

24 Dezembro

LOCAL: RESTAURANTE CURA

HORAS: 19:30 - 23:00

PREÇO:

325€ por pessoa sem bebidas
50% off para crianças entre os 6 e 12 anos
Gratuito para crianças até aos 5 anos

CURA

10 MOMENTOS

Barriga de porco | massa mãe, caviar fumado
Tomate | pistachio, poejo
Torresmo de grão | couve flor, *ras el hanout*

Chawanmushi de Ostra | IPA, tangerina verde

Cebola | trufa preta, trigo-sarraceno, tomilho limão

Lula | avela, manteiga de algas, bergamota

Pão Trigo Ancestrais, pão de leite especiarias, manteiga das flores, azeite primeira colheita 2021

Raia | dashi cogumelos, trufa branca, percebes

Vaca minhota | raiz de aipo, jus fumado com zimbro

Marmelo | aspic de colheita tardia, ervas de inverno

Pêra | malte, cidreira

Pinheiro, pinhões
Girassol batateiro, especiarias
Coco, maracujá, eucalipto

Brunch de Natal

25 Dezembro
26 Dezembro

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

HORAS: 13:00h às 15:30h

PREÇO:

185€ por pessoa sem bebidas incluído 1 copo de champagne

50% off para crianças entre os 6 e os 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos

ENTRADAS

SALADAS & ENTRADAS

- Couve, radicchio, abóbora assada, sementes de abóbora torradas, arandos, castanhas e vinagrete de mel de limão
- Kamut, pepinos, abacate, funcho, uvas tintas, bimi e cebola roxa
- Beterraba tricolor torrada, edamame, pecorino e amêndoas
- Fregola, abobrinha, batata-doce, feta e tomate cereja confitado branco
- Abóbora Hokkaido assada com mel, cebolinha verde, nozes pecans e molho de limão e bordo
- Espinafres, endívias, nozes, romã e queijo de cabra
- Quinoa vermelha biológica, aipo, courgette, abóbora e cerefólio
- Camarão, lentilhas beluga, chili, chouriço e hortelã
- Rebentos de soja, ervilha torta, cogumelo shiitake e portobello
- Polvo fumado, pimentos padrón, tomate cherry confit e vinagrete manjeriço
- Burrata artesanal, tomate cherry, pinhões e manjeriço
- Foie Gras com moscatel de Setúbal e café
- Vieiras grelhadas, pêra, gengibre e salsa de pimenta vermelha
- Beringela, miso, crocante de trigo sarraceno e algas marinhas
- Bolinhos portugueses de vitela e trufa
- Trilogia (Rissóis/ Pastéis de Bacalhau/ Chamuças)
- Trufa de pato confit, pinhão, portobello e chipotle
- Caranguejo real, pepino e mayonnaise de wasabi

PRATOS PRINCIPAIS

ESTAÇÃO DE QUENTES

- Creme de abóbora assada, tomate fumado e manjeriço
- Bacalhau assado, côdea de milho com ervas, bimi, batatas confitadas e cebola em conserva
- Cabrito confit, cogumelos selvagens, pastinagas e chalotas confit
- Ravioli de noz e limão, pecorino, aspargos e molho trufado
- Legumes de inverno assados
- Cataplana de peixe e marisco

ESTAÇÃO DE MARISCOS & MARINADOS

- Ostras e citrinos sazonais
- Camarão marinado com piri-piri e alho
- Salmão fumado Ritz, nata de rábano, ferradiado e Hamachi marinado
- Lírio braseado e marinado
- Percebes, lingueirões, algas marinhas e molho de shiso
- Maionese de chipotle e lagosta

ESTAÇÃO DE SUSHI E SASHIMI

QUEIJOS E CARNES FRIAS

- Seleção de charcutaria e presunto Pata Negra
- Seleção de queijos nacionais e internacionais, compotas caseiras e frutas confit
- Favos de mel, uvas, figos, compota de tomate, nozes de caramelo com sal

SOBREMESAS

TRADICIONAIS

- Bolo Rei
- Coscorões
- Sonhos

VERRINES

- Chocolate Ivoire lima, ananás e coentros
- Panacotta baunilha e hibiscus
- Chocolate negro e ginja

PASTELARIA

- Tarte de amendoim com caramelo e flor de sal
- Tarte limão, yuzu e merengue
- Sablé laranja e 4 especiarias
- Creme brulé tomilho limão
- Chouquettes praliné coco
- Mousse chocolate e cremoso e framboesa
- Mont blanc
- Mousse coco e lima, cremoso de manga
- Seleção de troncos de Natal
- Mil-Folhas de framboesas do Ritz
- Seleção de trufas

CHÁ da TARDE

13 DE DEZEMBRO A 29 DE DEZEMBRO

- Folha de tupinambor com coli de trufa preta e pó de cêpes
- Foie gras, crocante de cacau e pêra em moscatel
- Tosta de salmão fumado com maionese de chili e yuzu
- Scones servidos com geleia e creme
- Macarons de pistácio
- Trufas de Chocolate
- Biscoitos Natalícios de Gengibre
- Nougatine de chocolate
- Mini tronco de chocolate negro com frutos vermelhos
- Bola de chocolate branco e framboesas

PREÇO: 45€

RESERVA RECOMENDADA: POR FAVOR CONTACTE O
NOSSO CONCIERGE OU LIGUE (+351) 213811400





ANO NOVO >

Jantar de Ano Novo

31 Dezembro

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

HORAS: 19:00 - 0:00

PREÇO:

625€ por pessoa

50% off para crianças entre os 6 e 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos

JANTAR INCLUI:

Cocktail de recepção, com Champagne e Canapés. Menu de Jantar inclui Champagne à discrição, vinho branco e vinho tinto, refrigerantes. Ceia será servida às 2:00.

SNACKS

Girolles, trufa, pistacio, tagetes
Foie gras, clementina, calêndula
Lírio fumado, caviar, rebentos de cidreira
Sapateira do Atlântico, salicornia, Alyssum

ENTRADA

Lavagante Azul | Laranja sanguínea com pimenta Andeliman, aipo acidulado, algas crocantes, wasabinas

PEIXE

Pregado de Mar | Emulsão de agrião, mão de buda, berbigão, caviar

CARNE

Vazia Minhota maturada | Topinambur, girolles com pimenta de Selim, condimento de noz pecan e trufa preta

SOBREMESAS

Kalamansis confits | Citrinos marinados com bergamota, biscoito de especiarias, gelado de cardamomo

** incluindo IVA. Este é um menu de amostra e está sujeito a alterações. Se tiver alguma preocupação relativamente a alergias alimentares, por favor contacte-nos antes do sua reserva.*



Jantar de Ano Novo

31 Dezembro

LOCAL: RITZ BAR

HORAS: 19:30 - 23:00

PREÇO:

245€ por pessoa*

50% off para crianças entre os 6 e 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos

RITZBAR

APERITIVOS

Foie gras, clementina e calêndulas
Sapateira do Atlântico, salicórnia e alyssum

ENTRADA

Lavagante Azul | Laranja sanguínea com pimenta Andleiman, aipo acidulado, algas crocantes wasabinas

PRATOS PRINCIPAIS

escolha entre

Pregado de Mar | Emulsão de agrião, mão de buda, berbigão e caviar

OU

Vazia Minhota maturada | Topinambur, girolles com pimenta de Selim, condimento de noz pecan e trufa preta

SOBREMESA

Kalamansis confitadas | Citrinos marinados com bergamota, biscoito de especiarias & gelado de cardamomo

* incluindo IVA

Inclui um copo de Champagne à chegada, chá, café e águas. Este é um menu de amostra e está sujeito a alterações. Se tiver alguma preocupação relativamente a alergias alimentares, por favor contacte-nos antes do sua reserva.

Jantar de Ano Novo

31 Dezembro

LOCAL: RESTAURANTE CURA

HORAS: 19:00 - 22:30

PREÇO:

475€ por pessoa com bebidas

50% off para crianças entre os 6 e 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos

CURA

10 MOMENTOS

Minhota, massa mãe, pimento fermentado
Lírio, limão torrado, tagetes
Torresmo de grão, couve flor, ras el hanout

Carabineiro | tremoço, IPA, tangerina verde

Cebola | trufa preta, trigo sarraceno, tomilho limão

Lula | caviar fumado, avelã, manteiga de algas, bergamota

Pão Trigo Ancestrais, pão de leite especiarias, manteiga das flores, azeite primeira colheita 2021

Pregado | trufa branca, percebes, miso, noz

Pombo | maçã, folhas roxas, foie gras, hibiscus

Marmelo | aspic de colheita tardia, ervas de inverno

Cacau | chá preto, cogumelos, caramelo salgado

Pinheiro, pinhões
Girassol-batateiro, especiarias
Coco, maracujá, eucalipto

* incluindo IVA. Este é um menu de amostra e está sujeito a alterações. Se tiver alguma preocupação relativamente a alergias alimentares, por favor contacte-nos antes da sua reserva.

Reveillon

31 Dezembro

A partir da meia-noite, divirta-se na Festa que temos preparada para si!!!

HORAS: 00:00 - 04:00

PREÇO

Apenas Festa: 375€

ou,

Para clientes com Jantar de Ano Novo reservado: suplemento de 175€

“O Ano Novo é para mim um momento de celebração e festa... por isso o momento ideal para surpreender os nossos clientes com aquilo que há de melhor no universo gastronómico... ser arrojado e não ter limites”

PASCAL MEYNARD
Chef Executivo

Brunch de Ano Novo

1 Janeiro

ENTRADAS

SALADAS & ENTRADAS

- Trufa de chocolate negro e foie gras, gel de champanhe e bálamo de limão
- Tainha vermelha estufada, batata-doce crocante e cremoso de pimentão e yuzu
- Mini bao confit de pato, cenouras em conserva e maionese asiática
- Rolo de pepino doce e lagosta wasabi daikon
- Gamba da costa, vinagrete yuzu, roca tinta de choco e rebento de coentro
- Vieiras snacké, salsa verde e milho crocante
- Aveia, nozes pecã, canela de maçã, goji, aspárgos verdes e abóbora torrada
- Fregola, lula dos Açores grelhada, cebola vermelha, tomate cereja confitado, manjeriço e vinagrete balsâmico branco
- Lentilhas Beluga, camarão, abacate, romã, bimi, cebolinha verde e feta
- Cevada, uvas marinadas, pêssegos caramelizados, arando, rúcula, cebola em vinagre, molho de menta de limão
- Batata dedilhada, salmão fumado Ritz, cebolinha verde, funcho e mostarda granulosa
- Pleurotes, portobello, shitake, parmesão, vinagrete de trufa e croutouts
- Polvo grelhado, pimentos de padrão, tomate cherries e azeitona Kalamata
- Salada aspárgos, grão tostado, rebentos soja, bock choy e lasca de coco
- Salada de camarão, quinoa vermelha, feijoa Azuki, pimentos assados
- Beringela, courgette, abóbora hokkaido, cebola roxa grelhados, pinhões e vinagrete de manjeriço
- Legumes assados e vinagrete de coco e lima
- Bolinhos de pato confitado e foie gras
- Trilogia (rissóis, pastéis de bacalhau e chamuças)

PRATOS PRINCIPAIS

ESTAÇÃO DE QUENTES

- Minestrone de camarão, gengibre, erva-limão e manjeriço tailandês
- Filetes de pregado, bagas de alcaparras, espargos verdes e molho cremoso de funcho de limão
- Confit Vitela, cogumelos silvestres, chalotas queimadas, tomilho de limão e pimenta do Cambodia jus
- Capeletti de abóbora, pecans tostados, aspárgos verdes, molho cremoso de trufa de salva
- Legumes de raiz de inverno assados
- Caril vermelho de peixe e marisco, arroz basmati perfumado com cardamomo

ESTAÇÃO DE MARISCOS & MARINADOS

- Ostras e gel de limão de colheita tardia
- Camarão marinado com piri-piri e alho
- Salmão fumado de madeira Berch curado
- Tataki de lírio fumado, maionese de rábano, sementes de girassol e rebento de wasabina
- Tártaro de dourada curada, cebola em conserva e cebola de pérola
- Lagosta e caril vermelho cremoso e algas marinhas estaladiças

ESTAÇÃO DE SUSHI E SASHIMI

QUEIJOS E CARNES FRIAS

- Seleção de charcutaria e presunto Pata Negra
- Seleção de queijos nacionais e internacionais, compotas caseiras, e frutas confit
- Favos de mel, uvas, figos, compota de tomate, nozes de caramelo com sal

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

HORAS: 13:00h às 15:30h

PREÇO:

190€ por pessoa sem bebidas

265€ por pessoa com bebidas à discrição

50% off para crianças entre os 6 e os 12 anos

Gratuito para crianças até aos 5 anos

SOBREMESAS

TRADICIONAIS

- Bolo Rei
- Coscorões
- Sonhos

VERRINES

- Confits de framboesa e mousse pistácio
- Chocolate maracujá, ivoire e lima
- Mousse inspiração amêndoas e morangos com manjeriço

PASTELARIA

- Baba limoncello
- Rochers amendoins
- Choux Caroline pistácio
- Tarte de chocolate cremoso e leite
- Tarte citrinos e confit de toranja
- Sablé de frutos vermelhos
- Mousse Cassis e creme de castanhas
- Mil-Folhas do Ritz
- Macarons azelia
- Cremoso de tangerina e baunilha
- Frutas laminadas
- Seleção de trufas

6 DEZEMBRO - 9 JANEIRO

Festas em Casa

Menu Festivo

24 DEZEMBRO | 25 DEZEMBRO
31 DEZEMBRO | 1 JANEIRO

PADARIA

Pão Rústico (4 un) Azeite do Ritz 250 ml

ENTRADAS

Foie gras de Pato com Armagnac – 200gr

Triologia portuguesa: Chamuças (8 un), rissóis de camarão (8 un), pastéis de bacalhau (8 un)

Seleção de Charcutaria e Queijos nacionais e internacionais
Queijos (3 variedades), enchidos (3 variedades), compota de abóbora (1 un), frutos secos (1 un)

Camarão marinado e Salmão Fumado | Maionaise chilli e yuzu
Salada de Polvo à Algarvia com pimentos assados, coentros e vinagre

Recheio de Sapateira – 300gr | Crackers Caseiros

PRATOS PRINCIPAIS

escolha 1 opção a baixo

Por cada opção adicional custo extra de 150€

Lombo de bacalhau | Bimi, batata ratte, crumble de broa

Cabrito Confit | Parmentier com trufa, cogumelos assados e raízes de Inverno

Vitela Confit | jus e batata confit trufada, chalotas e raízes assadas

Galo de Natal assado | castanhas, cogumelos, foie gras e parmentier com trufa

SOBREMESAS

Sonhos 4 un

Coscorões 4 un

Mil-Folhas Ritz 4 un

Bolo Rei ou Bolo Rainha

Tronco de chocolate negro Valrhona, praliné e pecan

ENCOMENDAS:

Até 48 horas de antecedência

PREÇO:

700€ para 4 pessoas sem bebidas

Doces & Pastelaria



TRONCO DE CHOCOLATE | chocolate de leite jivara, confit de frutos vermelhos, biscuit brownies | serve 8 pessoas | **50€**

TRONCO EXÓTICO | dacquoise de coco e lima, confit de maracujá e manga, cremoso de coco e mousse de chocolate ivoire | serve 8 pessoas | **50€**

TRONCO DE CHOCOLATE PRETO | trufas pretas | **68€**

BOLO REI | **50€**

BOLO RAINHA | **50€**

BISCOITOS DE NATAL - 4 unidades | **12€**

BOLO MACARON DE CHOCOLATE | chocolate de leite | **50€**

CAIXA DE TRUFAS |

6 Unidades – **15€**

18 Unidades – **30€**

CAIXA DE MACARONS | 20 Unidades | praliné, four épices, laranja, chocolate negro | **40€**

MIL FOLHAS DO RITZ | **50€**

Delicatessen

FOIE GRAS DE PATO | 100 GR
ARMAGNAC | 19€

SALMÃO MARINADO - 100 GR
CARDAMOMO, CITRINOS, PIMENTA TIMUT | 12€

Termos & Condições

Jantar de Natal • 24 Dezembro
Brunch de Natal • 25 Dezembro
Brunch de Ano Novo • 1 Janeiro

RESERVAS

Para garantir a sua reserva, iremos necessitar de um cartão de crédito. Para o efeito, pedimos que nos envie uma cópia da frente do seu CC, juntamente com o formulário de pré-autorização.

CANCELAMENTO

Poderá cancelar a sua reserva até 30 dias antes do evento sem qualquer custo associado. No caso de não comparência, a quantia total ser-lhe-á cobrada no cartão de crédito.

Jantar de Ano Novo • 31 Dezembro

RESERVAS

Informamos que considerando a elevada adesão a este evento, as reservas para a Noite do Jantar de Ano Novo requerem que o seu pré-pagamento seja feito na totalidade.

CANCELAMENTO

Poderá cancelar a sua reserva até 30 dias antes do evento sem qualquer custo associado. No caso de não comparência, a quantia total ser-lhe-á cobrada do cartão de crédito.

DISPOSIÇÃO DA SALA

Estão disponíveis mesas de 02, 04, 06 e 08 lugares. Solicita-se que seja dada indicação quanto à conveniência de partilhar ou não mesa. O hotel reserva-se o direito de apenas dar informação, quanto à localização das mesas na sala, no próprio dia 31 de Dezembro. As mesas são atribuídas por ordem de chegada das reservas confirmadas.

Para mais informações, por favor contacte:

(+351) 21 381 1400

RESTAURANT.RESERVATIONS.LISBON@FOURSEASONS.COM

VOLTAR
AO INÍCIO



RITZ
FOUR SEASONS
HOTEL
LISBOA