



que, comece
a Época
Festiva

UMA ÉPOCA FESTIVA FEITA COM AMOR



pascal meynard. CHIEF EXECUTIVO



diogo lopes. CHIEF PASTELARIA EXECUTIVO



fábio pereira. EXECUTIVE SOUS CHIEF



pedro pena bastos. CHIEF EXECUTIVO CURA



rodolfo lavrador. SOUS CHIEF CURA

O Natal está a chegar ao Ritz Four Seasons Hotel Lisboa. Com muita alegria, espectaculares eventos gastronómicos festivos, entretenimento para toda a família e as mais belas decorações de Natal em todo o hotel, os hóspedes podem relaxar e vivenciar uma das épocas mais felizes do ano junto da família e amigos em Lisboa. Esta é a altura para comer sem se preocupar com dietas, uma época repleta de magia, sendo que os nossos menus de jantar festivos oferecem as opções para abraçar a alegria desta época.

Os hóspedes podem desfrutar de refeições alusivas à época festiva, incluindo os clássicos intemporais completos com todos os enfeites no Restaurante estrela Michelin *CURA*, no Restaurante *VARANDA* e no Salão Pedro Leitão.

O Réveillon do Hotel Ritz Four Seasons é conhecido por ser o melhor sítio da cidade para celebrar a *PASSAGEM DE ANO*.

Irá haver uma contagem decrescente da meia-noite ao vivo no Salão Pedro Leitão para começar 2023 em grande. Não haverá necessidade de se apressar para sair quando o relógio bater a meia-noite, pois pode dançar a noite fora na pista de dança com a família e amigos.

Para aqueles que preferem reunir a família e amigos *EM CASA*, o Hotel Ritz Four Seasons convida-os a decorar a sua mesa com as mais exclusivas iguarias gastronómicas do Hotel e que o nosso serviço take-away Ritz Delicatessen fará chegar a sua casa.

Durante a época natalícia, o tradicional *CHÁ DA TARDE* no Lounge Almada Negreiros receberá uma reviravolta festiva. Os hóspedes vão poder deliciar-se com mini sanduíches, apetitosos doces de natal, scones quentinhos servidos com creme e geleia cuidadosamente preparados pelo Chefe de Pastelaria Diogo Lopes, e uma selecção de diferentes tipos de chás, incluindo uma combinação especial de chás dos Açores.

com amor:
guilherme costa,
DIRECTOR GERAL RITZ FOUR SEASONS HOTEL LISBOA



Natal

*“A época festiva é a melhor época do ano para mim!
Sou guloso, e esta é a altura em que não só preparo
mais sobremesas e bolos, como também os provo,
várias vezes...”*
diogo lopes, CHIEF PASTELARIA

Início | Natal | Ano Novo | Em Casa

| Termos & Condições

jantar de Natal

24 de Dezembro

RABANADA, ENGUIA FUMADA, COUVE LOMBARDA, TANGERINA VERDE

Atum rabilho, rábano, lima caviar, bróculos, caldo fumado

Carabineiro, coalhada de tomilho-limão, shiso verde, maçã verde, tremoço

Lula, avelã, manteiga de algas, bergamota, caviar Ossietra

Pão de Trigos Ancestrais, pão de leite e especiarias, manteiga de pinheiro, azeite de primeira colheita 2022

Pregado, cuscos transmontados, trufa preta, alho francês

Pato, raízes, romã, trigo sarraceno

Ananás, baunilha torrada, alho preto, hortelã

ABADE DE PRISCOS E PHISALIS

QUEQUE DE FIGO E NOZ

BOLOTA DE EUCALIPTO E CACAU FUMADO

450€ | por pessoa sem bebidas

595€ | por pessoa com harmonização de vinhos

CURA

MESA CONTEMPORÂNEA

“Natal é a altura do ano em que as memórias se transformam em comida, ingredientes, sensações e conversas à mesa,,
pedro pena bastos, CURA CHEF

“*O Natal é a altura para celebrar o que realmente importa e estarmos com as nossas famílias... É muito especial que os nossos clientes a queiram passar connosco, e por isso queremos presentear-los com algo igualmente especial e inesquecível... com as melhores ofertas gastronómicas...*”

pascal meynard, CHEF EXECUTIVO VARANDA



jantar de Natal

24 de Dezembro

VIEIRAS, YUZU KOSHO, WASABI E LINHAÇA TOSTADA
GAMBA DO ALGARVE, CAVIAR TONBURI, CHILI E ERVA PRÍNCIPE

Ovo biológico, trufa *melanosporum*, *topinambour* e avelã

Salmonete, espinafres, caril verde e berbigão

Bacalhau meia cura, agrião, couve, salvia

Porco preto Bísaro, percebes, *sansho* verde e coentros

Tangerina, pinhão e especiarias

Chocolate *Dulcey*, fava Tonka e laranja

350€ | por pessoa sem bebidas

440€ | por pessoa, inclui vinho recomendado à discrição, cerveja e espumante

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

Gratuito para crianças até aos 5 anos

VARANDA
RESTAURANT

Brunch de Natal

25 de Dezembro

195€ | por pessoa sem bebidas
50% off para crianças entre os 6 e 12 anos
Gratuito para crianças até aos 5 anos

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

ENTRADAS

COUVERT

- * Azeite Assinatura do Chef
- * Manteiga de coentros e alho *confit*
- * Cremoso de cebola tostada, trufa e trigo sarraceno
- * Selecção de pão e *viennoiserie*

SALADAS & ENTRADAS

- * Caranguejo Real, citrinos, aipo e coentros
- * Vieiras, *aji amarillo*, abacate e sésamo
- * Foie gras de pato, Porto Kopke, ananás em especiarias e cardamomo verde
- * Lulas no *yakitori*, *karashi*, pepino em *pickle* e *sansho verde*
- * Polvo assado, alcachofras crocantes e pesto de *wasabinas*
- * Raízes assadas com mel e estrela de anis, funcho e vinagrete de limão
- * Lentilhas beluga, tomate *confit*, sementes de girassol, coentros e pepino
- * Dourada marinada, *ponzu* de citrinos, funcho crocante e gengibre
- * Beringela, miso, Murta Limão, pimentos e coentros
- * Cevada, espargos verdes, queijo Feta, romã marinada e laranja do Algarve
- * Feijão mungo, manga, coentros, cebola roxa e tomate
- * Millet, uvas, avelã, ervilha torta, rebentos de soja e pepino marinado
- * Salada de camarão, soja, edamame, cebola roxa e Portobello assado
- * Salada de espinafres, abacate, bulgur, ananás e pistácio
- * Mozzarella, ananás grelhado, pinhões e pesto de estragão

PRATOS PRINCIPAIS

ESTAÇÃO DE QUENTES

- * *Consommé* de lavagante, yuzu e erva-príncipe
- * Bacalhau *confit*, pimentão La Vera, cebola assada e espinafre New Zealand
- * Cabrito assado, cogumelos silvestres, cenouras em pickles e coentros
- * Legumes de Inverno grelhados
- * Pargo e camarão à "Bulhão Pato"
- * Arroz *basmati* e selvagem com frutos secos e citrinos

MARISCOS E MARINADOS

- * Peixe-galo curado com citrinos
- * Salmão fumado do Ritz
- * Camarão marinado
- * Sapateira
- * Gambas do Algarve

ESTAÇÃO DE SUSHI & SASHIMI

QUEIJOS & CARNES FRIAS

- * Queijos, compotas, tostas
- * Enchidos, charcutaria, pickles e condimentos

SOBREMESAS

TRADICIONAIS

- * Bolo Rei & Bolo Rainha
- * Coscorões
- * Fatias douradas
- * Azevias
- * Sonhos

VERRINES

- * Floresta Negra
- * Chocolate *dulcey* e tangerina
- * Maracujá e iogurte

INTERNACIONAIS

- * *Macarons de Ivoire* e Fava Tonka
- * *Mil-folhas de framboesa*
- * *Tarte de mel e frutos secos*
- * *Tarte de café Arabica e caramélia*
- * *Tarte de cassis e coco torrado*
- * *Cremoso de abóbora e citrinos*
- * *Éclairs de baunilha e especiarias*
- * *Cheesecake de fruta exótica*
- * *Choux crocante de pecan praliné*
- * *Crème brûlée de laranja do Algarve*
- * *Tronco de Natal*
- * *Selecção de trufas e chocolates*
- * *Fruta laminada*

chá da Tarde

13 - 29 de Dezembro

Folha de *tupinambor* com *coli* de trufa preta e pó de *cèpes*

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 framboesa

55€ | por pessoa

Reserva Recomendada.

Por favor contacte

RESTAURANT.RESERVATIONS.LISBON@FOURSEASONS.COM

(+351) 213811400

LOCAL: LOUNGE ALMADA NEGREIROS



Ano Novo



jantar de Ano Novo

31 de Dezembro

LAGOSTIM, MILHO, ALGAS

Atum rabilho, boletus, alho-francês

Lavagante azul, açafraão, batata fumada, lima caviar

Lula, avelã, caviar Ossietra, daikon

Pão de Trigos ancestrais, pão de leite e especiarias, manteiga das Flores, azeite de primeira colheita 2022

Peixe Galo, trufa branca, raiz de aipo, amêndoa torrada

Vaca Minhota, foie gras, cebolas, salvia

Citrinos, cidreira, halofitas

Mascavado, manteiga torrada, maçã Reineta, colheita tardia

ABADE DE PRISCOS E PHISALIS

QUEQUE DE FIGO E NOZ

BOLOTA DE EUCALIPTO E CACAU FUMADO

750C | por pessoa sem bebidas

1000C | por pessoa com harmonização de vinhos

CURA

MESA CONTEMPORÂNEA

“Adoro a alegria da Época Festiva e, sendo o nosso dia-a-dia proporcionar momentos e recordações, gosto de usar esse ímpeto para criar algo ainda mais especial...”

rodolfo lavrador, CURA SOUS CHEF

“*Na Época Festiva, os meus sabores vêm de tradições familiares, desde os sonhos e rabanadas, bacalhau e cabrito até aos verdes da última safra... É tudo em torno da comida!*”
fábio pereira, VARANDA SOUS CHEF



jantar de Ano Novo

31 de Dezembro

OSTRA DE SESIMBRA

MAÇÃ VERDE, COUVE KALE E CAPUCHINHAS

FOIE GRAS, KUMQUAT, FOLHA DE OURO E SABUGUEIRO

TORO DE ATUM, CAVIAR, SÉSAMO, TRIGO SARRACENO MONT-D'OR, DOCE DE CLEMENTINA

Lagostim Royal, caviar Oscietra de Neuvic, daikon, yuzu

Robalo do mar, girolles, trigo sarraceno crocante, aipo, trufa branca

Picanha Wagyu Tajima, alcachofras, beterraba chioggia, pimenta tellicherry, trufa Melanosporum

Abóbora Hokkaido, Moscatel, flor de laranjeira, mel

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

ZONA A | 1350 €

ZONA B | 850 €

ZONA C | 700 €

CONSULTE OS TERMOS & CONDIÇÕES PARA MAIS INFORMAÇÕES

Brunch de Ano Novo

1 de Janeiro

225€ | por pessoa sem bebidas
320€ | por pessoa com bebidas da nossa selecção
50% off para crianças entre os 6 e 12 anos
Gratuito para crianças até aos 5 anos

LOCAL: SALÃO PEDRO LEITÃO

ENTRADAS

COUVERT

- * Azeite Assinatura do Chef
- * Manteiga de trufa e yuzu
- * Beringela fumada, *tahini* e noz pecan caramelizada
- * Seleção de pão e viennoiserie

SALADAS & ENTRADAS

- * Foie gras, ananás e petazetas de gel de *Arrabidine*
- * Vieiras braseadas, *wasabi* e pepino em *pickle*
- * Roll de lavagante, aipo, maionese de chili e coentros
- * *Magret* de pato fumado, amêndoa, poejo e tangerina
- * Toro de atum, manga verde, tapioca crocante e cebola roxa
- * Polvo confit, *aji amarillo*, *crudités* de legumes
- * *Radicchio*, laranja do Algarve, funcho e avelã tostada
- * Abóbora assada, beterraba *confit*, edamame e agrião
- * Espinafres, vinagrete de cidra, romã, citrinos e maçã Reineta em *pickle*
- * Salada de alcachofras *barigoule*, canónigos, vinagrete de trufa e espargos brancos crocantes
- * *Kamut* salteado, Mão-de-buda, toranja, ananás dos Açores e hortelã da ribeira
- * Choco grelhado, coentros, batata *ratte confit*, *pickle* de cebola e pepino
- * Salada de cogumelos assados, chalotas *confit*, abóbora *Hokkaido* e cardamomo
- * Quinoa, pêra Rocha, rúcula, laranja do Algarve, vinagrete de sabugueiro, limão e manjeriço
- * Dióspiro no *yakitori*, sementes de abóbora, maple *syrup* com citrinos e beterraba *chioggia*
- * Mozzarella, pinhões, redução de balsâmico e tomate *confit*

PRATOS PRINCIPAIS

ESTAÇÃO DE QUENTES

- * Couve-flor, trufa e limão
- * Robalo do mar, emulsão de avelã torrada e lima, espargos brancos
- * Lombo de novilho charolês, molho de pimenta longa, giroles e couve kale crocante Legumes de inverno assados
- * Cataplana de polvo e berbigão com batata-doce
- * Ravioli de ricota, rúcula e tomate seco com molho de Pecorino Toscano e limão

ESTAÇÃO DE SUSHI & SASHIMI

MARISCO & PEIXES MARINADOS

- * Salmão marinado caseiro
- * Pregado fumado caseiro
- * Camarão marinado
- * Ostras da Ria Formosa
- * Lavagante
- * Percebes e lingueirões

QUEIJOS & CARNES FRIAS

- * Berkel (Pata Negra)
- * Seleção de enchidos com condimentos
- * Seleção de queijos nacionais, internacionais e compotas
- * Trilogia Portuguesa

SOBREMESAS

TRADICIONAIS

- * Bolo Rei e Bolo Rainha
- * Coscorões
- * Fatias douradas
- * Torta de laranja e fios d'ovos
- * Sonhos

INTERNACIONAIS

- * Chocolate *Nyangbo* e caramelo salgado
- * Mousse de amêndoa e citrinos
- * Hibiscos e framboesa
- * Macarons de pistácio
- * Mil-folhas de framboesa
- * Tarte *mirliton* de pêra e especiarias
- * Tarte de chocolate, praliné e amendoim
- * Tarte *frangipane* de frutos vermelhos
- * Cremoso de *sudashi*
- * Éclairs de baunilha e caramelo
- * *Paris-Brest* de noz pecan
- * Cheesecake de fruta exótica
- * *Choux* crocante de maracujá
- * *Crème brûlée* de tomilho-limão
- * Tronco de Natal
- * Seleção de trufas e chocolates
- * Fruta laminada



Em Casa



Menu Festivo

PADARIA

- * Pão rústico (2un), manteiga (1un), azeite do Ritz

ENTRADAS

- * Foie gras, Arrabidine, pólen de funcho
- * Trilogia portuguesa: chamuças (3 un), rissóis (3 un), pastéis de bacalhau (3 un)
- * Empadas de leitão, pimenta preta e laranja
- * Selecção de charcutaria e queijos nacionais e internacionais: Queijos (3 variedades), enchidos (3 variedades), compota de abóbora, frutos secos
- * Camarão marinado com gengibre, lima e malagueta
- * Recheio de sapateira com tostas de cereais
- * Polvo com alcachofras e pesto de wasabinas
- * Burrata com manjerição, pinhões e redução balsâmico
- * Salmão fumado caseiro com maionese chilli e yuzu.
- * Salada de espinafres e bulgur com ananás grelhado, pistácio, abacate e tomate cherry

PRATOS PRINCIPAIS

escolha 1 opção abaixo

Por cada opção adicional tem um custo extra de 75€ por pessoa

- * Lombo de bacalhau ou polvo confitado com cebola assada, pimentão de La Vera, espinafre New Zeland e batata Hasselback
- * Strudel de bacalhau (2 pessoas) com molho yuzu e gengibre
- * Cabrito serrano ou vitela branca com cogumelos silvestres, cenouras em pickle e coentros
- * Pargo e camarão com legumes grelhados e molho à "Bulhão Pato"
- * Cereais tostados, caril verde, legumes marinados e mizunas (Vegan)

SOBREMESAS

- * Sonhos (4 un)
- * Coscorões (4 un)
- * Mil-Folhas Ritz (4 un)
- * Bolo Rei ou Bolo Rainha
- * Tronco de chocolate negro Gran Cru

ENCOMENDAS:

Até 48 horas de antecedência

PREÇO:

350€ para 2 pessoas sem bebidas

doce e Pastelaria

TRONCO 4 ESPECIARIAS | confit de pêra, gengibre cristalizado, opalys e financier de amêndoa | serve 8 pessoas | **60€**

TRONCO DE CHOCOLATE NEGRO | bolo brigadeiro, praliné de avelã e flor de sal e cremoso de dulcey | **60€**

BOLO REI - 1KG | **50€**

BOLO RAINHA | **50€**

BOLA DE NATAL XL - com recheio de trufas e chocolate | **80€**

BOLO MACARON DE CHOCOLATE - 1KG | chocolate de leite | **40€**

CALENDÁRIO DO ADVENTO | chocolate de leite ou chocolate negro | **30€**

GARRAFA DE CHAMPAGNE EM CHOCOLATE | **48€**

SELECÇÃO DE BOMBONS FESTIVOS - 18UN | **50€**

MIL-FOLHAS DE FRAMBOESA - 1KG | **50€**

delicatessen

TRILOGIA DE FOIE GRAS - 6UN | 28€

Framboesa e Pimenta Andaliman (2un) | Araguani 70% grué (2un) | yuzu confit (2un)

SALMÃO RITZ MARINADO OU FUMADO - 100 GR | 15€

Cardamomo, citrinos e Pimenta Timut

MEL ARTESANAL - 200MG | 15€ Framboesa e Hibiscus | Maracujá e Yuzu

TERMOS & CONDIÇÕES

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

RESERVAS

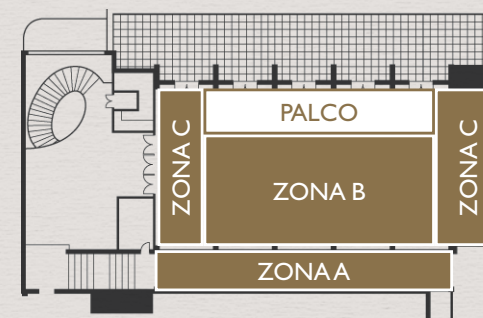
Informamos que considerando a elevada adesão a este evento, as reservas para a Noite do Jantar de Ano Novo requerem que o seu pré-pagamento seja feito na totalidade.

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.



ZONA A | 1350€ por pessoa

Inclui Cocktail de boas-vindas em espaço exclusivo + Menu de jantar de Ano Novo com harmonização de vinhos e Champagne Grand Cru Delamotte Blanc De Blancs + Cocktail de Ano Novo em espaço exclusivo

ZONA B | 850€ por pessoa

Inclui Cocktail de boas-vindas Lounge Almada Negreiros + Menu de jantar de Ano Novo com harmonização de vinhos e Champagne Delamotte Brut

ZONA C | 700€ por pessoa

Inclui Cocktail de boas-vindas Lounge Almada Negreiros + Menu de jantar de Ano Novo com harmonização de vinhos e Champagne Delamotte Brut

VOLTAR
AO INICIO

