

*Lapa Palace*  
*Lisboa*

*Menus de Natal*  
*&*  
*Ano Novo*



*Christmas*  
*&*  
*New Year's Menus*

*Lapa Palace*

*Lisboa*

**Consoada de Natal, 24 de Dezembro**  
***Christmas Dinner, December 24***

Pudim de foie gras com geleia de Moscatel,  
falsa ameixa de maçã e beterraba e legumes selvagens

*Foie gras pudding with Moscatel wine gelatin,  
fake apple and beetroot plumb and wild vegetables*

~

Ravioli de lavagante  
com carpaccio de couve-flor e manteiga de crustáceos

*Lobster ravioli  
with cauliflower carpaccio and crustacean butter*

~

Bacalhau e polvo à Lagareiro com vinagrete de grão,  
salada de três quinoas e azeite de tomate seco

*Lagareiro codfish and octopus with chickpea vinaigrette,  
three quinoa salad and dried tomato olive oil*

~

Floresta Negra reinventada,  
biscuit de chocolate, mousse de baunilha, pérolas de griotines,  
geleia de cereja e lâminas de chocolate

*Reinvented Black Forest,  
chocolate biscuit, vanilla mousse, griotine pearls, cherry jelly and chocolate razors*

~

Café e mignardises

*Coffee and mignardises*

€ 75,00 por pessoa / per person

*(Vinhos não incluídos / Wines not included)*

*Lapa Palace*  
*Lisboa*

**Almoço de Natal, 25 de Dezembro**  
***Christmas Lunch, December 25***

Paupiette de camarão recheado com cogumelos,  
espuma de citrinos, puré de ervilhas e cremoso de crustáceos  
*Shrimp paupiettes stuffed with mushrooms,  
citrus foam, pea purée and crustacean cream*

~

Creme de aipo e maçã  
com escalope de foie gras de ganso e avelãs caramelizadas  
*Celery and apple cream soup,  
with foie gras escalope and caramelized hazelnuts*

~

Peito de peru recheado,  
gratin de legumes e cebolinhas avinagradas, molho do assado  
*Stuffed turkey breast,  
vegetable gratin, vinegary baby onions and roast sauce*

~

Buffet de sobremesas da quadra natalícia  
*Christmas dessert buffet*

*(Vinhos não incluídos / Wines not included)*

€ 55,00 por pessoa / per person

**Opções a adicionar à carta do Restaurante**  
**Alternative option to the Restaurant menu**

# Lapa Palace

## Lisboa

### Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Restaurante Lapa *Gala Dinner, December 31 – Restaurant Lapa*

Lavagante Europeu com espuma de batata trufada,  
cebola branca caramelizada e bisque aromatizado com tomilho

*European lobster with truffled potato foam,  
caramelized white onion and thyme scented bisque*

~

Consommé de aves  
com terrina de foie gras e legumes laminados

*Poultry consommé  
with foie gras terrine and laminated vegetables*

~

Filete de pargo assado com sucos de caldeirada,  
bavaroise de milho e gengibre, coroa de batata e molho de conquilhas

*Roast snapper with caldeirada stew juices,  
corn and ginger bavaroise, potato crown and bean clams sauce*

~

Granizado de Bellini

*Frozen Bellini*

~

Lombinho de borrego alentejano,  
puré de pêra e batata doce com baunilha, lagostins e trufa preta

*Alentejano loin of lamb,  
vanilla scented sweet potato and pear purée, crayfish and black truffle*

~

Mousse de Champanhe e seu biscuit  
com coração de frutos silvestres e cobertura de chocolate branco

*Champagne mousse and its biscuit  
with wild berries heart and white chocolate cover*

~

Café e mignardises

*Coffee and mignardises*

€ 195,00 por pessoa / per person

*Bebidas incluídas – aperitivo e digestivo, vinhos e champagne  
Drinks included – before and after drinks, wines and champagnes*

# *Lapa Palace*

## *Lisboa*

### **Jantar de Gala, 31 de Dezembro – Bar Rio Tejo** ***Gala Dinner, December 31 – Rio Tejo Bar***

Flute de espumante de aperitivo  
*Glass of sparkling wine as aperitif drink*

~

Lavagante europeu com espuma de batata trufada,  
cebola branca caramelizada e bisque aromatizado com tomilho  
*European lobster with truffled potato foam,  
caramelized white onion and thyme scented bisque*

~

Consommé de aves  
com terrina de foie gras e legumes laminados  
*Poultry consommé  
with foie gras terrine and laminated vegetables*

~

Granizado de Bellini  
*Frozen Bellini*

~

Lombinho de borrego alentejano,  
puré de pêra e batata doce com baunilha, lagostins e trufa preta  
*Alentejano loin of lamb,  
vanilla scented sweet potato and pear purée, crayfish and black truffle*

~

Mousse de Champanhe e seu biscoit  
com coração de frutos silvestres e cobertura de chocolate branco  
*Champagne mousse and its biscuit  
with wild berries heart and white chocolate cover*

~

Café e mignardises  
*Coffee and mignardises*

Uma flûte de Champagne Brut  
*One glass of Brut Champagne*

€ 120,00 por pessoa / per person  
*Restantes bebidas não incluídas  
Remaining drinks not included*