



Dom Pedro
Lisboa

BUSINESS & LEISURE HOTEL

Bistrot *“Le Café”*

JANTAR DE NATAL

75€ POR PESSOA

19h30 | Flute de espumante de boas vindas
Jantar buffet
Vinhos branco, tinto e rosé Saviotti Selection

BUFFET

ENTRADAS

Saladas simples e compostas do Chef Gil Martins
Seleccção de pães e pavés
Seleccção de salgadinhos e folhados tradicionais
Tábua de presunto e enchidos ibéricos
Tábua de queijos nacionais
Camarão e maionese de lima e açafrão
Sapateira e tostinhas variadas
Carpaccio de polvo à la Galega

SOPA

Creme de espargos brancos perfumado de trufa

PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau de cura amarela
Cama de batata à Gomes de Sá

Vitela maturada 28 dias e fricassé de mostarda
Espinafres salteados e pinhões

Parrilhada de legumes da estação 
Arroz de caril e coentros

SOBREMESAS

Buffet de sobremesas natalícias
Fruta laminada

Café ou chá

BEBIDAS

Vinho branco, rosé e tinto Saviotti Selection
Cerveja, sumo de laranja natural, refrigerantes e águas

RESERVAS

Carina Mateus: +351 927 224 697 | lisboa.gem@saviotti.pt
Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa
www.dompedrolisboa.com



Dom Pedro
Lisboa

BUSINESS & LEISURE HOTEL

Bistrot

“Le Café”

CHRISTMAS DINNER

75€ PER PERSON

7:30 pm | Welcome sparkling wine flute
Buffet dinner
Dom Pedro wine selection

BUFFET

STARTERS

Simple and mixed salads by Chef Gil Martins
Selection of breads and pavés
Traditional savory appetizers basket
Iberic smoked ham and cold cuts plate
Assortment of portuguese cheeses
Prawns, lime and saffron mayonnaise
Crab paté with toasts
Octopus carpaccio “à la Galega”

SOUP

White asparagus cream soup with truffle flavour

MAIN DISHES

Icelandic yellow cured cod loin
“à Gomes de Sá” potato, onion, eggs, and olives layer

Dry aged veal steak, 28 days with mustard fricassé
Sautéed spinachs and pinenuts

Grilled seasonal vegetables “à la parrilla” 
Curry rice with coriander

DESSERTS

Traditional Christmas desserts buffet
Sliced fruit

Coffee or tea

DRINKS

White, rose and red wine Saviotti Selection
Beers, fresh orange juice, soft drinks, still and sparkling waters

RESERVATIONS

Carina Mateus: +351 927 224 697 | lisboa.gem@saviotti.pt
Hotel Dom Pedro Lisboa, Av. Engº Duarte Pacheco, 24 1070-109 Lisboa
www.dompedrolisboa.com