



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA

— CELEBRANDO —

Natal e Ano Novo





Estimados clientes:

Aqui está uma seleção única e diversificada para fazer da sua celebração um sucesso.

Não hesite em pedir-nos ajuda se desejar criar um menu adequado às suas necessidades, teremos todo o prazer em ajudá-lo.

Todos os profissionais que fazem parte do Hotel Eurostars Universal Lisboa estarão à sua disposição para o ajudar a desfrutar deste dia especial.

Com os melhores cumprimentos,

Se estiver interessado, tiver alguma dúvida, por favor não hesite em contactar-nos:

Responsável: Rocío Martínez Montenegro

Departamento de reservas

E-mail: reservas@eurostarsuniversallisboa.com

Telefone: +351 211161600

Jantar de Natal

ENTRADA (Starter)

Creme de castanhas e cogumelos selvagens
Chestnut cream and wild mushrooms

PRIMEIRO PRATO (First course)

Lombo de Bacalhau com esmagado de grão e batata e esparregado de couve portuguesa
Cod Loin with crushed chickpeas, potatoes and Portuguese cabbage spread

SEGUNDO PRATO (Second course)

Magrett de pato com redução de frutos vermelhos, perolas de abóbora menina e puré de maçã de alcobaça
Magrett duck with red fruit reduction, pumpkin pearls and Alcobaça apple puree

SOBREMESA (Dessert)

Trilogia de Doces portugueses (pera bêbada, arroz doce, farofias e rabanadas)
Trilogy of Portuguese sweets (Red Wine Poached Pears, rice pudding, farofias and rabanadas)

BEBIDAS INCLUÍDAS (Drinks included)

A selecção especial de Natal do Sommelier.
Sommelier's special Christmas selection.

90 €



Jantar Fim de Ano

ENTRADA (Starter)

Espetada de Tentáculo de Polvo da costa
Carpaccio de bacalhau fresco em escabeche de pimentos e maçã verde
Coastal Octopus Tentacle Skewer
Cod Carpaccio in pickled peppers and green apple

PRIMEIRO PRATO (First course)

Lombo de garoupa com bulhão pato de crustaceos
Grouper loin with shellfish duck

SEGUNDO PRATO (Second course)

Naco de novilho com foie gras e gratinado de batata.
Tenderloin steak with foie gras and potato gratin

SOBREMESA (Dessert)

Cupula de chocolate
Chocolate dome

BEBIDAS INCLUÍDAS (Drinks included)

A selecção especial de Natal do Sommelier.
Sommelier's special Christmas selection.

120 €





Condições: (Conditions)

- Pré-pagamento de 25% do preço do menu por pessoa para confirmar a reserva.

Prepayment of 25% of price of the menu per person to confirm the reservation.

- O cancelamento confirmado com 96 horas de antecedência será confirmado sem custos.

Cancellation confirmed 96 hours in advance will be confirmed free of charge.

- Cancelamento confirmado com 48 horas de antecedência, 25% do valor do menu já pago não será reembolsado. (Depósito não reembolsável)

Cancellation confirmed 48 hours in advance, 25% of the value of the menu already paid will not be refunded. (Non-refundable deposit)

Se tiver alguma dúvida, por favor não hesite em contactar-nos:

If you have any questions, please do not hesitate to contact us:



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA

E-mail:

reservas@eurostarsuniversallisboa.com

Telefone: +351 211161600