



WELCOME FOOD

“ARTISTAS”

Gamba em Kadaif com molho de caril e azeite do Douro
Crocante de milho alcachofra e molho de Vinho do Porto
Leitão com creme de pimenta e batata doce

6,50€
por pessoa

“TASTING EXPERIENCE”

By Hugo Dias Design

Cones “A Escola By The Artist”

8,50€
por pessoa





MENU

27,00€
por pessoa

A ESCOLA DA TRADIÇÃO

1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa + Café + Bolo-rei

ENTRADAS

(escolha uma das opções)

Creme de aves com crocante de espargos verdes e sésamo aromatizado com cominhos
Couve-flor, cogumelos florestais e caju
Tártaro de polvo com wakame e caldo de gengibre fumado

PEIXE

(escolha uma das opções)

Garoupa com crosta de pistacho e farinha de pau
Bacalhau a baixa temperatura com migas de feijão encarnado e couve portuguesa em azeite do douro e alho

CARNE

(escolha uma das opções)

Bochecha de porco estufada lentamente em vinho tinto, com duo de batata-doce em coco e ervilha de quebrar
Novilho lardeado com bacon em rosti de legumes e pak choi

VEGAN

(escolha uma das opções)

Feijoada de soja com feijão encarnado, couve portuguesa e pleurothus
Brás de grão e alho francês com tofu e azeitona preta

SOBREMESAS

(escolha uma das opções)

Natal – Degustação de sabores de tradicionais portugueses
Fatias douradas caseiras com crocante de avelã com vinho do porto branco e especiarias
Quinoa doce aromatizada com limão e nougat de granola



MENU

40,00€
por pessoa

“A ESCOLA BY THE ARTIST”

3 Experiências + Prato Principal + Sobremesa + Café + Bolo-rei

Deixe-se surpreender pela imaginação do nosso Chef Hugo Dias e a sua equipa de Food Artists numa envolvência de sentidos e sabores natalícios.

Bebidas não incluídas





MENU

WORKSHOPS DO CHEF

By Hugo Dias

65,00€
por pessoa

3 Experiências + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa e café e petit fours

Duração: 5h (inclui workshop e Almoço ou Jantar)

MENU SUGESTÃO DO CHEF

Kit de Cozinha natalício - 22,50€ (composto por avental e barrete)

Mínimo 15 pessoas e máximo de 25 pessoas.

Bebidas não incluídas





MENU

12,50€
por pessoa

LANCHES NO B'ARTIST

Seleção de Chás
Sumo de Frutas
Leite creme aromatizado com tomilho
Croissant Francês
Mini Pão de ló
Mini Sandwiches
Mini rabanadas
Bolo-Rei
Vinho do Porto Tawny

Extras:

Tabua de queijos Nacionais e Internacionais: 9,50€
Tabua de enchidos Regionais: 8,50€





MENU

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

OPÇÃO A

Seleção de vinhos do Douro branco e tinto
Sumo de Fruta
Refrigerantes
Águas Minerais

7,50€
por pessoa

OPÇÃO B

São Luiz branco e tinto Douro DOC
Sumos de Laranja Natural
Refrigerantes
Águas Minerais

8,50€
por pessoa





TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES ESPECIAIS:

Crianças dos 0 aos 4 gratuito

Dos 5 aos 12 desconto de 50%

Desconto especial de 10% para colaboradores e empresas do grupo SONAE, aplicável ao valor total do evento

Menus Disponíveis ao Almoço e Jantar

RESERVA SUJEITA À DISPONIBILIDADE DOS ESPAÇOS.

Confirmação do evento deverá ser feita com o mínimo de antecedência de 7 dias tal como a indicação do número final de pessoas e menu pretendido.

Para confirmação de reserva necessário o pagamento antecipado de 50% do valor total.

Preços apresentados por pessoa, com inclusão de IVA à taxa legal.

Workshop acima de 15 pessoas, sujeito a suplemento de aluguer de espaço.

Evento em exclusivo para reservas acima de 30 pessoas.

Exclusividade do espaço sujeita a disponibilidade (Sala 1 ou Sala 2) e pagamento de suplemento por pessoa.

Valor de taxa de rola de 7,50€.

A permanência no espaço após término de funcionamento, care-se de pagamento de suplemento de 10€ por hora por colaborador.

INFORMAÇÃO E RESERVAS

T. (+351) 220 132 700

E. aescola@editorhotels.pt

ac.silva@editorhotels.pt

THE
EDITOR
COLLECTION
HOTELS